



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Unand.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Unand.

# **ANALISA USAHA KUE SAPIK PADA INDUSTRI KECIL ASADORI DI LUNDANG KECAMATAN IV ANGKEK KABUPATEN AGAM**

## **SKRIPSI**



**KHAIRAT  
1110222004**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2015**

**ANALISA USAHA KUE SAPIK PADA INDUSTRI KECIL  
ASADORI DI LUNDANG KECAMATAN IV ANGKEK  
KABUPATEN AGAM**

**OLEH**

**KHAIRAT  
1110222004**

**SKRIPSI**

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Pertanian**



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2015**



**ANALISA USAHA KUE SAPIK PADA INDUSTRI KECIL  
ASADORI DI LUNDANG KECAMATAN IV ANGKEK  
KABUPATEN AGAM**

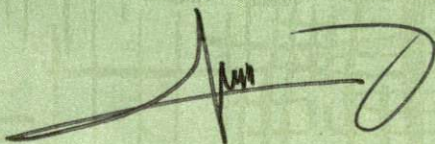
Oleh

**KHAIRAT**

**1110222004**

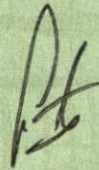
**MENYETUJUI :**

**Dosen Pembimbing I**



**Ir. Syahyana Raesi, M.Sc**  
**NIP. 196710111994121001**

**Dosen Pembimbing II**



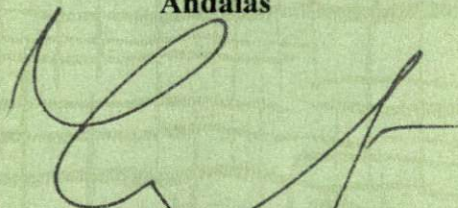
**Lora Triana, SP, MM**  
**NIP.198006042003122002**

**Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Andalas**



**Prof. Ir. H. Ardi, M.Sc**  
**NIP. 19531216 1980031004**

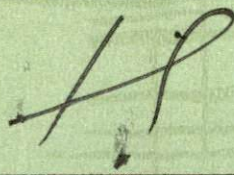
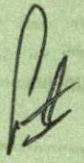

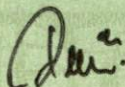
**Ketua Program Studi Agribisnis  
Fakultas Pertanian Universitas  
Andalas**

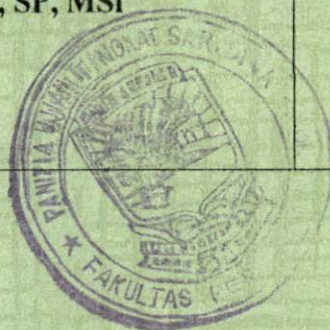


**Dr. Ir. Osmet, M.Sc**  
**NIP. 195510191987021001**



Skripsi ini akan diuji dan dipertahankan di depan Sidang Panitia Ujian Sarjana Fakultas Pertanian Universitas Andalas Padang, pada tanggal 07 Juli 2015

No.	Nama	Tanda Tangan	Jabatan
1.	Ir. M. Refdinal, M.Si		Ketua
2.	Lora Triana, SP, MM		Sekretaris
3.	Rini Hakimi, SP, MSi		Anggota
4.	Devi Analia, SP, MSi		Anggota





بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

*Apabila kamu telah selesai dari suatu urusan,  
kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain  
(Q.S. Al-Insyirah : 7).*

*Sebuah karya kecil ini kupersembahkan untuk :  
kedua orangtua Papa Gazali (Alm) dan Ibu Inyarlis.  
Kesembilan saudaraku (Zilfa Yerni, Muhammad Diski, Reni Fauzia,  
Ridha Yanti, Bul Qaini, Hidayatin Nufus, A.Syibli, Rahmi Fithria dan  
Wirdiyana). Kepada teman-teman, kuucapkan terima kasih atas  
bantuannya selama ini, teristimewa Angkatan 2011 Agribisnis.*

## **BIODATA**

Penulis dilahirkan di Bukittinggi Sumatera Barat pada tanggal 14 Agustus 1991 sebagai anak kesepuluh dari sepuluh bersaudara, dari pasangan Gazali dan Imyarlis. Pendidikan Taman Kanak-kanak dijalani di TK Islam Darul Makmur (1996 - 1997). Pendidikan Sekolah Dasar (SD) ditempuh di SD Negeri 39 Batu Taba (1997 - 2003). Madrasah Tsanawiyah Swasta Tarbiyah Islamiyah Candung (MTS-TI C) (2003 - 2007). Madrasah Aliyah Swasta Tarbiyah Islamiyah Candung (MAS-TI C) (2007 - 2010). Pada tahun 2011 penulis diterima di Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Program Studi Agribisnis.

Padang, Juli 2015

Khairat



## KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga dengan izin-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **Analisa Usaha Kue Sapik Pada Industri Kecil Asadori Di Lundang Kecamatan IV Angkek Kabupaten Agam**. Shalawat beriring salam tidak lupa pula disampaikan buat Rasulullah Muhammad SAW sebagai suri tauladan dalam kehidupan.

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Ibu Ir. Syahyana Raesi, M.Sc selaku Pembimbing I dan Ibu Lora Triana, SP, MM selaku Pembimbing II yang telah banyak memberikan petunjuk, bimbingan, dorongan, serta saran dalam penyelesaian skripsi ini. Terima kasih juga penulis ucapkan kepada Bapak Ir. M. Refdinal, M.Si, Ibu Rini Hakimi, SP, M.Si dan Ibu Devi Analia, SP, M.Si atas saran dan masukan yang telah diberikan dalam penyempurnaan skripsi ini. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Dekan Fakultas Pertanian, Ketua dan Sekretaris Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, seluruh dosen dan karyawan yang telah memfasilitasi dalam proses pendidikan sarjana penulis. Ucapan terima kasih juga untuk Ibu Risda Fujiarti yang telah meluangkan waktu, memberi informasi, pengetahuan dan data yang dibutuhkan dalam penyusunan dan penyelesaian hasil penelitian ini.

Penelitian ini mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak. Harapan penulis semoga tulisan ini dapat dimanfaatkan untuk pengembangan ilmu pengetahuan pada umumnya dan ilmu pertanian khususnya.

Padang, Juli 2015

Khairat

# DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Tepung Beras Ketan .....	7
B. Usaha Kecil .....	7
C. Aspek pengelolaan Usaha .....	9
1. Aspek Manajemen Produksi.....	9
2. Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia .....	10
3. Aspek Keuangan .....	11
4. Aspek Pemasaran .....	13
D. Analisa Usaha.....	16
E. Penelitian Terdahulu .....	20
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	22
B. Metode Penelitian.....	23
C. Metode Pengumpulan Data dan Jenis Data.....	23
D. Aspek yang Diamati .....	24
E. Analisis Data .....	26
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Usaha .....	31



B. Aspek Operasional Usaha .....	37
C. Aspek Pemasaran .....	50
D. Aspek Keuangan .....	59
E. Analisis Keuntungan .....	60
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	76
B. Saran .....	77
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>78</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>80</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Format Perhitungan Laba Rugi dengan Metode Variable Costing	28
2. Metode Nilai Jual Relatif .....	30
3. Identitas Tenaga Kerja pada Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	38
4. Jenis Investasi dan Peralatan yang Digunakan pada Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	41
5. Kriteria Mutu Produk Kue Sapik Asadori yang Siap Dijual pada tahun Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	52
6. Kemasan yang Digunakan Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	54
7. Label yang Digunakan Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	55
8. Harga Jual yang Digunakan Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	56
9. <i>Daerah Distribusi Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015</i> .....	58
10. Rata-rata Harga Jual Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	61
11. <i>Pendapatan Penjualan Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015</i> .....	62
12. Biaya Bahan Baku Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	63
13. Biaya Upah Tenaga Kerja Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	64
14. Biaya Bahan Penolong Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	65
15. Biaya Kemasan dan Label Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	66
16. Total Biaya Variabel Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	67



17.	Total Biaya Tetap Usaha Kue Sapik Asadori Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.....	70
18.	Laporan Laba-Rugi Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	72
19.	Keuntungan dari Masing-masing Produk Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.....	74

## DAFTAR GAMBAR

### Halaman

1.	Struktur Organisasi Usaha Kue Sapik Asadori periode Februari – Maret 2015 .....	38
2.	Kategori Produk yang Diproduksi Usaha Kue Sapik Asadori.....	45
3.	Skema Aliran Proses Pembuatan Kue Sapik Bahan Baku Beras Ketan Usaha Kue Sapik Asadori 2015 .....	47
4.	Skema Aliran Proses Pembuatan Kue Sapik Bahan Baku Tepung Terigu Usaha Kue Sapik Asadori 2015 .....	49
5.	Perkembangan Jumlah Produk Usaha Kue Sapik Asadori 2015 ...	51
6.	Skema Saluran Distribusi Usaha Kue Sapik Asadori Tahun 2015	61



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Rekapitulasi Potensi Industri berdasarkan Kelompok Industri Perusahaan Industri Kecil dan Menengah Dikabupaten Agam Propinsi Sumatera Barat Tahun 2013 .....	80
2. Komposisi Kimia Butir Beras dan Ketan .....	81
3. Surat Izin Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.....	82
4. Kriteria Industri dan Perdagangan berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja yang Digunakan, 2010 .....	83
5. Volume Produksi dan Penjualan Kue Sapik Asadori Bulan Januari-November 2014.....	84
6. Kemasan yang Digunakan Kue Sapik Asadori.....	85
7. Sertifikat Halal Usaha Kue Sapik Asadori .....	86
8. Sertifikat Barcode Usaha Kue Sapik Asadori.....	87
9. Sertifikat Merek Usaha Kue Sapik Asadori.....	88
10. Surat Izin Usaha Industri Pangan dari Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Agam.....	89
11. Tanda Daftar Perusahaan Perorangan Usaha Kue Sapik Asadori	90
12. Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan.....	91
13. Data Distribusi Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	92
14. Rincian Gaji Pimpinan dan Upah Tenaga Kerja pada Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.....	93
15. Jenis Investasi, Peralatan dan Penyusutan pada Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari s/d 15 Maret 2015.....	94
16. Biaya Bahan Baku Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	99
17. Biaya Bahan Penolong Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	100
18. Bentuk Label yang Digunakan Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	102

19.	Harga Jual yang Digunakan Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	103
20.	Perhitungan Pembayaran Pinjaman Usaha Kue Sapik Asadori pada Bank BRI.....	104
21.	Rincian Pendapatan penjualan (Penerimaan) Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	105
22.	Rincian Data Hasil Produksi Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari– 15 Maret 2015 .....	111
23.	Rincian Biaya Kemasan dan Label Usaha Kue Sapik Asadori periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	112
24.	Rincian Biaya Pemakaian Listrik pada Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	115
25.	Rincian Biaya Bahan Bakar dan Biaya Komunikasi Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari- 15 Maret 2015 .....	117
26.	Rincian Biaya Bersama Usaha Kue Sapik Asadori periode 16 Februari – 15 Maret 2015 .....	118
27.	Alokasi Biaya Bersama Usaha Kue Sapik Asadori .....	119
28.	Rincian Biaya Variabel dan Tetap Setiap Produk Usaha Kue Sapik Asadori periode 16 Februari – 15 Maret 2015.....	122
29.	Pendekatan Perhitungan Biaya Produksi Per-bungkus usaha kue sapik Asadori .....	146
30.	Laporan L/R untuk setiap produk Usaha Kue Sapik Asadori.....	152
31.	Dokumentasi Proses Produksi Usaha Kue Sapik Asadori .....	158



# **ANALISA USAHA KUE SAPIK PADA INDUSTRI KECIL ASADORI DI LUNDANG KECAMATAN IV ANGKEK KABUPATEN AGAM**

## **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan aktivitas usaha kue sapik Asadori dari aspek manajemen operasional, aspek pemasaran dan aspek keuangan dan menganalisis besarnya keuntungan yang diperoleh usaha kue sapik Asadori pada setiap varian rasa dan jenis kemasan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Pengumpulan data dalam penelitian ini diperoleh langsung dari informan kunci (pemilik usaha). Data yang dikumpulkan diperoleh dari data primer dan sekunder yang dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk mendeskripsikan aktivitas usaha dan analisis kuantitatif digunakan untuk menganalisis tingkat keuntungan usaha. Usaha kue sapik Asadori berdiri pada tahun 2000 dan memiliki struktur organisasi yang masih sederhana. Pada aspek operasional usaha, pemimpin usaha yang menjadi kendali terhadap kegiatan pengolahan kue sapik. Pemilik usaha merangkap sebagai pimpinan sekaligus bagian keuangan dan bagian pemasaran. Wilayah pemasaran kue sapik Asadori meliputi daerah Bukittinggi, Padang, Solok, Batusangkar, Payakumbuh, Jambi dan Duri. Harga setiap produk berbeda dengan penetapan harga berdasarkan *cost plus pricing*. Promosi yang dilakukan usaha saat ini melalui promosi penjualan, *advertensi* dan *personal selling*. Sedangkan aspek keuangan, modal awal berasal dari pihak usaha dan untuk pengembangan usaha pemilik meminjam ke bank, usaha ini belum melakukan pencatatan keuangan yang baik sesuai dengan sistem akuntansi. Keuntungan yang didapat selama periode 16 Februari – 15 Maret 2015 adalah sebesar Rp 6.629.499,42,-. Berdasarkan hasil penelitian, keuntungan tertinggi diperoleh dari produksi kue sapik hitam original sebesar Rp 1.513.701,23,-. Saran berdasarkan hasil penelitian sebaiknya usaha ini perlu melengkapi atribut pada label produk : masa kadaluarsa dan berat produk serta komposisi produk lengkap. Pada aspek keuangan, usaha kue sapik ini diharapkan mampu melakukan pencatatan laporan keuangan yang baik agar dapat terlihat jelas perkembangan usaha.

Kata kunci : *analisa usaha, kue sapik asadori*

# **BUSINESS ANALYSIS OF ASADORI KUE SAPIK HOME INDUSTRY AT LUNDANG IV ANGKEK SUB DISTRICT AGAM DISTRICT**

## **Abstract**

The aims of this study are to describe the business activities of Asadori Kue Sapik taken from operational management aspects, marketing aspects and financial aspects and to analyze the magnitude of the benefits of Kue sapik Asadori business in any flavors and types of packaging. The research used descriptive method. The data in this study was obtained directly from key informants (business owners). We used primary and secondary data which analyzed by descriptive qualitative in order to describe the business activities and quantitative analysis is used to analyze the profits. Kue Sapik Asadori established in 2000 and has a simple organizational structure. At the operational aspects of the business, the business leader is responsible for the processing activities of Kue Sapik. Business owners concurrently as a chairman and also responsible for finance and marketing. The marketing areas of Kue Sapik products are Bukittinggi, Padang, Solok, Batusangkar, Payakumbuh, Jambi and Duri. The price of each product was different, it is depend on its Cost Plus Pricing. Meanwhile the promotion was done through sales promotions, advertisements and personal selling. Regarding to financial aspects, the capital came from the business and for development the business the owner borrow from the bank, the business does not have a good financial records in accordance with accounting systems. The benefits during the period of 16 February to 15 March 2015 is Rp 6,629,499.42, -. Based on the results of the study, the highest profits derived from the original black production of kue sapik is Rp 1,513,701.23, -. Based on these results, the business should improve the label product such as expiration date and weight of the product as well as the product composition. And from the financial aspects, the management should developed a good financial report for production process monitoring.

**Keywords :** *business analysis, asadori kue sapik*



## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara pertanian, artinya pertanian memegang peranan penting dari keseluruhan perekonomian nasional, hal ini dapat ditunjukkan dari banyaknya penduduk atau tenaga kerja yang hidup atau bekerja pada sektor pertanian dan produk nasional yang berasal dari pertanian (Rahim dan Hastuti, 2007 : 7). Peran yang diberikan kepada pertanian itu, berarti bahwa sektor pertanian harus dapat dikembangkan sedemikian rupa, sehingga disamping tugas memenuhi kebutuhan hidup yang biasa, ia juga harus dapat menumbuhkan dan menyokong usaha-usaha pembangunan di sektor lainnya (Mardikanto, 2007 : 4).

Pembangunan agroindustri disepakati sebagai “lanjutan” dari pembangunan pertanian. Hal ini telah dibuktikan bahwa agroindustri mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, mampu menyerap tenaga kerja, mampu meningkatkan perolehan devisa dan mampu mendorong munculnya industri lain (Soekartawi, 2005 : 1).

Menurut Soekartawi (2005 : 9), agroindustri dapat diartikan dalam dua hal. Pertama, agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian. Studi agroindustri pada konteks ini adalah menekankan pada *food processing management* dalam suatu perusahaan produk olahan yang bahan baku utamanya adalah produk pertanian. Arti yang kedua adalah agroindustri diartikan sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian, tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai pembangunan industri.

Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) memainkan peran penting di dalam pembangunan dan pertumbuhan ekonomi, tidak hanya di negara-negara sedang berkembang, tetapi juga di negara-negara maju. Di negara maju, UMKM sangat penting, tidak hanya karena kelompok usaha tersebut menyerap paling banyak tenaga kerja dibandingkan usaha besar, seperti halnya di negara sedang berkembang, tetapi juga kontribusinya terhadap pembentukan dan pertumbuhan domestik bruto (PDB) paling besar dibandingkan kontribusi dari usaha besar (Tambunan, 2012 : 1).

Sektor usaha kecil memegang peranan yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia, terutama bila dikaitkan dengan jumlah tenaga kerja yang mampu diserap oleh usaha kecil. Usaha kecil ini, selain memiliki arti strategis bagi pembangunan juga sebagai upaya untuk pemeratakan hasil-hasil pembangunan yang telah dicapai (Anoraga, 2009 : 44).

Usaha kecil memiliki beberapa potensi dan keunggulan komparatif dibandingkan dengan usaha besar, yaitu : (1) usaha kecil beroperasi menyebar di seluruh pelosok dengan berbagai ragam bidang usaha, (2) usaha kecil beroperasi dengan investasi modal untuk aktiva tetap pada tingkat yang rendah, (3) sebagian besar usaha kecil dapat dikatakan padat karya yang disebabkan penggunaan teknologi sederhana (Anoraga, 2009 : 47). Sedangkan kelemahan usaha kecil adalah investasi awal dapat saja mengalami kerugian. Beberapa risiko diluar kendali wirausahawan, seperti perubahan mode, peraturan pemerintah, persaingan dan masalah tenaga kerja dapat menghambat bisnis. Beberapa bisnis juga cenderung menghasilkan pendapatan yang tidak teratur sehingga pemilik mungkin tidak memperoleh profit (Anoraga, 2009 : 47).

Sumatera Barat sebagai daerah yang mengedepankan sektor usaha kecil dan menengah dalam meningkatkan pendapatan dan perkonomiannya, khususnya usaha pengolahan dan pengembangan hasil pertanian di sektor tanaman pangan. Kabupaten Agam adalah salah satu daerah di Provinsi Sumatera Barat yang memiliki banyak industri kecil dan menengah dalam pengolahan hasil pertanian di sektor pangan. Hal tersebut, dapat dilihat dari rekapitulasi Potensi Industri di Kabupaten Agam yang menunjukkan unit usaha di bidang industri pangan lebih banyak dibandingkan industri lain (Lampiran 1).

Salah satu komoditi pangan di Kabupaten Agam yang dapat mengambil peran dalam pembangunan sektor pertanian adalah beras ketan. Menurut data yang didapat dari Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI (Lampiran 2) diketahui bahwa beras ketan memberikan karbohidrat yang tidak jauh berbeda dengan karbohidrat beras. Hal tersebut menunjukkan beras ketan memiliki nilai nutrisi yang lengkap dan tidak kalah dibandingkan beras, sehingga komoditi pertanian ini memang layak untuk dipromosikan secara intensif sebagai bahan



pangan alternatif untuk mendukung program diversifikasi karbohidrat (Yanuar, 2009 : 13).

Beras ketan merupakan bahan pangan yang dapat diolah menjadi berbagai produk yang bernilai ekonomis. Beras ketan digunakan untuk membuat olahan manis dan olahan yang mempunyai sifat struktur lunak dan liat misalnya bubur ketan, gula-gula, pudding, dodol, jenang, produk saus dan tepung pembungkus ayam goreng (Ikhwan, 2010). Salah satu produk olahan beras ketan di Kabupaten Agam adalah kue sapik, dimana kue sapik ini banyak diusahakan di berbagai daerah di Sumatera Barat.

Analisa usaha penting dilakukan dalam menjalankan sebuah industri termasuk industri pengolahan pangan, karena dengan adanya analisa usaha industri bisa diketahui kondisi usahanya secara keseluruhan, baik masa sekarang maupun dimasa akan datang. Setiap pengusaha yang menjalankan kegiatan usaha tentu mengharapkan agar usahanya dapat tergambar semua kegiatan usaha dan dapat memperoleh keuntungan yang besar dan adanya keberlanjutan usaha (Rahardi, 2007 : 66).

Menurut Munawir (2004 : 183), dibutuhkan analisis usaha agar usaha tersebut dapat mengetahui tingkat keuntungan yang diperoleh serta memberikan gambaran untuk melakukan perencanaan jangka panjang. Pada umumnya tujuan perusahaan adalah untuk memperoleh laba dan besar kecilnya laba yang dapat dicapai merupakan kesuksesan manajemen dalam mengelola perusahaannya. Oleh karena itu, manajemen harus mampu merencanakan dan sekaligus mencapai laba yang besar agar dikatakan sebagai manajemen yang sukses.

## **B. Rumusan Masalah**

Kue sapik Asadori merupakan salah satu jenis panganan tradisional yang dijadikan sebagai makanan oleh-oleh dari Sumatera Barat dan digemari masyarakat karena enak dan renyah. Usaha kue sapik Asadori berlokasi di Jorong Lundang, Nagari Panampuang, Kecamatan Ampek Angkek, Kabupaten Agam. Usaha ini berdiri pada tahun 2000 yang dirintis oleh Bu Risda Fujiarti dan telah mendapat sertifikat perizinan usaha dengan nomor PIRT (Perizinan Industri

rumah Tangga) yaitu 206130701088 dari Dinas Kesehatan Kabupaten Agam (Lampiran 3).

Pada awalnya kue sapik ini hanya diproduksi oleh Ibu Risda untuk makanan lebaran. Momentum tersebut dimanfaatkannya sebagai peluang untuk memperoleh keuntungan dengan mengusahakannya secara kecil-kecilan dimulai dari menjual produk ke teman-temannya dan mendapat tanggapan baik sehingga Ibu Risda membuat kue sapik dalam skala yang lebih besar. Perlahan-lahan produknya terus berkembang hingga akhirnya diterima dan tersebar di toko-toko makanan oleh-oleh khas Sumatera Barat.

Usaha yang dipimpin oleh Ibu Risda ini dalam operasionalnya memanfaatkan 9 orang tenaga kerja luar keluarga, diantaranya 2 orang bagian penumbukan beras ketan menjadi tepung, 5 orang bagian pemanggangan dan pencetakan serta 2 orang bagian pengemasan dan penjualan produk di outlet. Dilihat dari jumlah tenaga kerja yang digunakan mengacu pada Kriteria Industri dan Perdagangan di Sumatera Barat, usaha kue sapik Asadori tergolong dalam kategori industri usaha kecil (Lampiran 4).

Usaha kue sapik Asadori merupakan usaha rumah tangga yang mengolah beras ketan putih, beras ketan hitam dan tepung terigu untuk menghasilkan aneka makanan ringan kue sapik. Adapun produk kue sapik dari olahan beras ketan putih tersedia dengan aneka rasa, yaitu rasa original, pisang, kacang dan durian, produk dari olahan beras ketan hitam dengan rasa original dan rasa kacang dan produk dari tepung terigu adalah rasa coklat, labu dan jagung.

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari pemilik usaha pada saat survey pendahuluan, usaha kue sapik Asadori merupakan usaha yang mampu berinovasi dalam cita rasa, variasi rasa dan kemasan. Adanya inovasi tersebut disebabkan karena pihak usaha berharap adanya peluang untuk memperoleh keuntungan yang lebih dan permintaan dari konsumen. Produk kue sapik ini termasuk produk yang tahan lama dan tanpa penggunaan bahan pengawet dengan masa kadaluarsa produk 4 bulan serta kualitas rasa yang dihasilkan lebih baik karena bahan bakunya di tumbuk. Proses penumbukan beras ketan menjadi tepung menggunakan alat tradisional yaitu lesung. Hal ini mengakibatkan usaha menjadi padat tenaga kerja dan membutuhkan tambahan biaya produksi. Namun, pada saat



survey pendahuluan diasumsikan usaha ini telah memiliki keuntungan yang baik walaupun ada proses yang butuh biaya tambahan seperti penumbukan tersebut.

Usaha kue sapik Asadori mengalami peningkatan jumlah produksi dan penjualan pada bulan-bulan tertentu. Hal ini tidak terlepas dari produk kue sapik yang merupakan oleh-oleh khas dari Sumatera Barat, maka akan terjadi peningkatan produksi pada saat liburan, lebaran Idul fitri sampai lebaran Idul adha (Lampiran 5). Melihat dari data produksi dan penjualan kue sapik Asadori yang banyak dan retur dari produk tersebut rata-rata dalam satu bulan sekitar 14 bungkus atau 0% dari jumlah produksinya maka diindikasikan tingkat retur yang diterima kue sapik Asadori rendah.

Produksi usaha kue sapik Asadori 6 kali dalam seminggu dengan jumlah produksi produk olahan beras ketan hitam dan putih  $\pm 200$  bungkus/hari. Setiap bungkus berbeda-beda isinya mulai dari 28-99 pcs tergantung bentuk kemasan yang digunakan, yaitu kemasan plastik dan kemasan box dan mika dengan harga penjualan mulai dari Rp 10.000,-/bungkus sampai Rp 50.000,-/bungkus

Penggunaan kemasan yang beragam dan kemasan kotak box merupakan inovasi kemasan yang menurut pemilik bisa meningkatkan penjualan produk dan keunggulan dibanding usaha sejenis karena pengemasan box dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan pada kue sapik (Lampiran 6). Disamping itu pada pengemasan, pemilik usaha juga sudah menggunakan label halal, barcode dan hak paten merek (Lampiran 7, 8, 9). Adanya inovasi kemasan dan penggunaan merek pada usaha kue sapik Asadori menunjukkan pengembangan usaha kue yang cukup bagus.

Pemasaran kue sapik Asadori dilakukan oleh pemilik usaha dengan langsung memasarkan pada outletnya dan mengantarkan atau mengirim produk langsung ke pedagang pengecer ataupun toko oleh-oleh dan swalayan di daerah Bukittinggi, Padang, Payakumbuh, Batusangkar, Duri dan Jambi. Selain itu, ada juga pedagang pengecer yang langsung menjemput produk ke tempat produksi kue sapik. Kondisi ini menunjukkan pendistribusian produk sudah berkembang.

Berdasarkan informasi dari pemilik usaha kue sapik Asadori, usaha ini belum melakukan pencatatan yang jelas dan terstruktur tentang keuangan. Dalam penetapan harga pihak usaha hanya menghitung biaya yang dikeluarkan secara

garis besar ditambah dengan laba yang diinginkan. Hal ini menyebabkan keuntungan yang diperoleh usaha tidak diketahui secara jelas. Meskipun demikian, melihat kondisi usaha kue sapik Asadori dalam skala rumah tangga namun sudah berkembang, jumlah produksi yang banyak, retur produksi yang sedikit, pengemasan produk yang menarik dan pemasaran yang sudah luas maka usaha kue sapik Asadori memerlukan sebuah kajian mengenai analisa usaha.

Berdasarkan uraian diatas, maka akan menimbulkan beberapa pertanyaan penelitian seperti :

1. Bagaimana aktivitas usaha kue sapik Asadori?
2. Berapa keuntungan yang diperoleh pemilik usaha kue sapik Asadori pada setiap varian rasa dan jenis kemasan?

Mengingat bahwa pengelolaan suatu usaha yang baik dan benar adalah unsur penting untuk keberhasilan usaha tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **Analisa Usaha Kue Sapik pada Industri Kecil Asadori di Lundang Kecamatan IV Angkek Kabupaten Agam.**

### C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Mendeskripsikan aktivitas usaha kue sapik Asadori.
2. Menganalisis besarnya keuntungan yang diperoleh pemilik usaha kue sapik Asadori pada setiap varian rasa dan jenis kemasan.

### D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian yang dilakukan ini adalah :

1. Bagi pihak usaha, diharapkan dapat memberikan masukan informasi serta saran yang bermanfaat sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dan pengembangan pada masa yang akan datang.
2. Bagi pihak pemerintah dengan adanya penelitian ini dapat dijadikan informasi dalam membuat kebijakan pembinaan dan pemberdayaan industri kecil yang ada di kabupaten Agam.
3. Hasil penelitian ini secara tidak langsung juga dapat dijadikan sebagai pedoman dalam mengembangkan usaha.



## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

### A. Tepung Beras Ketan

Tepung beras ketan berasal dari penggilingan beras ketan dimana agar mendapatkan hasil yang baik maka dipilih tepung beras ketan yang kering dan halus. Tepung beras ketan juga merupakan bahan pokok untuk pembuatan kue-kue Indonesia yang banyak digunakan sebagaimana juga hal dengan tepung beras. Tepung ketan memiliki *amilopektin* yang lebih besar dibanding tepung-tepung lain. *Amilopektin* inilah yang menyebabkan tepung ketan lebih pulen dibandingkan tepung lainnya. Makin tinggi kandungan *amilopektin* pada pati maka akan makin pulen pati tersebut (Dewi, 2012 : 14).

Tepung beras ketan berbeda dengan tepung beras lainnya atau pati-pati lainnya dalam hal ketahanan terhadap pelepasan air dari olahannya yang banyak mengandung air. Tepung beras ketan dan patinya mempunyai ciri paling baik di antara pati-pati dan tepung padian lainnya (Haryadi, 2006 : 183). Secara visual, butir pati beras ketan bewarna gelap dan lunak, sedangkan beras biasa butir patinya bewarna putih bening dan lebih keras (Yanuar, 2009 : 13).

### B. Usaha Kecil

Dalam perekonomian Indonesia, sektor usaha kecil memegang peranan yang sangat penting, terutama bila dikaitkan dengan jumlah tenaga kerja yang mampu diserap oleh usah kecil. Usaha kecil ini, selain memiliki arti strategis bagi pembangunan juga sebagai upaya untuk pemeratakan hasil-hasil pembangunan yang telah dicapai (Anoraga, 2009 : 44).

Usaha kecil ialah kegiatan usaha yang mempunyai modal awal atau nilai kekayaan (*asset*) yang kecil dan jumlah pekerja yang juga kecil. Nilai modal awal, asset atau jumlah pekerja itu bergantung kepada definisi yang diberikan oleh pemerintah atau institusi lain dengan tujuan-tujuan tertentu (Sukirno, 2006 : 365).

Sejumlah lembaga pemerintah seperti Departemen Perindustrian dan Badan Pusat Statistik (BPS) selama ini juga menggunakan jumlah pekerja sebagai ukuran untuk membedakan skala usaha antara usaha mikro (UMI), usaha kecil (UK), usaha menengah (UM) dan usaha besar (UB). Misalnya, menurut BPS,

UMI (atau di sektor industri manufaktur umum disebut industri rumah tangga) adalah unit usaha dengan jumlah pekerja tetap hingga 4 orang, UK antara 5 sampai 19 pekerja, dan UM dari 20 sampai dengan 99 orang. Perusahaan-perusahaan dengan jumlah pekerja di atas 99 orang masuk dalam kategori UB (Tambunan, 2012 : 12).

Berdasarkan UU No.9/1995 tentang usaha kecil, yang dimaksud dengan usaha kecil adalah kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dalam memenuhi kriteria kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan, seperti kepemilikan sebagaimana yang diatur dalam Undang-Undang ini. Usaha kecil yang dimaksud disini meliputi juga usaha kecil informal dan usaha kecil tradisional. Adapun usaha kecil informal adalah berbagai usaha yang belum terdaftar, belum tercatat dan belum berbadan hukum, antara lain petani penggarap, industri rumah tangga, pedagang asongan, pedagang keliling, pedagang kaki lima dan pemulung. Sedangkan usaha kecil tradisional adalah usaha yang menggunakan alat produksi sederhana yang telah digunakan secara turun temurun dan berkaitan dengan seni dan budaya (Anoraga, 2009 : 45).

Menurut Anoraga (2009 : 46), secara umum sektor usaha kecil memiliki karakteristik sebagai berikut :

1. Sistem pembukuan yang relatif sederhana dan cenderung tidak mengikuti kaidah administrasi pembukuan standar.
2. Margin usaha yang cenderung tipis mengingat persaingan yang sangat tinggi.
3. Modal terbatas.
4. Pengalaman manajerial dalam mengelola perusahaan masih sangat terbatas.
5. Skala ekonomi yang terlalu kecil sehingga sulit mengharapkan untuk mampu menekan biaya mencapai titik efisiensi jangka panjang.
6. Kemampuan pemasaran dan negosiasi serta diversifikasi pasar sangat terbatas.
7. Kemampuan untuk memperoleh sumber dana dari pasar modal rendah, mengingat keterbatasan dalam sistem administrasinya. Untuk



mendapatkan dana di pasar modal, sebuah perusahaan harus mengikuti sistem administrasi standar dan harus transparan.

Peran penting usaha kecil selain merupakan wahana utama dalam penyerapan tenaga kerja, juga sebagai penggerak roda ekonomi serta pelayanan masyarakat. Hal ini dimungkinkan dengan melihat karakteristik usaha kecil yang kenyal terhadap krisis ekonomi karena dijalankan dengan ketergantungan yang rendah terhadap pendanaan sektor moneter. Serta keberadaannya tersebar diseluruh pelosok negeri sehingga merupakan jalur distribusi yang efektif untuk menjangkau sebagian besar rakyat (Anoraga, 2009 : 46).

### **C. Aspek Pengelolaan Usaha**

#### **1. Aspek Manajemen Produksi**

Manajemen produksi dan operasi merupakan kegiatan untuk mengatur dan mengkoordinasikan penggunaan sumber-sumber daya yang berupa sumber daya manusia, sumber daya alat, dan sumber daya dana serta bahan, secara efektif dan efisien, untuk menciptakan dan meningkatkan nilai guna suatu barang dan jasa (Assauri, 2008 : 19).

Menurut Assauri (2008 : 35), ada empat fungsi terpenting dalam fungsi produksi dan operasi yaitu :

- a. Proses pengolahan merupakan rangkaian kegiatan yang dilakukan dengan menggunakan peralatan untuk pengolahan masukan atau input menjadi keluaran yang berupa barang atau jasa.
- b. Jasa-jasa penunjang, merupakan sarana yang berupa pengorganisasian yang diperlukan untuk menunjang kegiatan produksi (pengetahuan dan teknologi), sehingga proses pengolahan dapat terlaksana secara efektif dan efisien.
- c. Perencanaan, merupakan penetapan keterkaitan dan pengorganisasian dari kegiatan produksi dan operasi yang akan dilakukan dalam suatu dasar waktu dan periode tertentu.
- d. Pengendalian dan pengawasan, merupakan fungsi untuk menjamin terlaksananya kegiatan sesuai dengan yang direncanakan, sehingga

maksud dan tujuan untuk penggunaan dan pengolahan masukan pada kenyataannya dapat dilaksanakan.

Sistem produksi dan operasi adalah suatu keterkaitan unsur-unsur yang berbeda secara terpadu, menyatu dan menyeluruh dalam pentransformasian masukan menjadi keluaran. Suatu sistem mempunyai banyak komponen yang terdapat dalam unsur bahan, pentransformasian serta keluarannya. Komponen masukan dari sistem produksi terdiri dari bahan, tenaga kerja (sumber daya manusia), energi, mesin, modal, dan informasi. Setiap komponen dalam unsur masukan tidak dapat dipisahkan, tetapi secara bersama-sama membentuk suatu sistem dalam pentransformasian untuk mencapai tujuan akhir bersama (Assauri, 2008 : 39).

## **2. Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia**

Manajemen sumber daya manusia merupakan bagian yang berhubungan dengan keputusan organisasi yang berdampak pada angkatan kerja dan angkatan kerja potensial perusahaan (Anoraga, 2009 : 154). Menurut Fuad, dkk (2000 : 109), manusia atau karyawan sebagai motor penggerak kegiatan usaha perlu dikelola secara professional. Manajemen sumber daya manusia merupakan suatu proses menganalisis dan mengelola kebutuhan organisasi terhadap sumber daya manusia sehingga dapat menjamin tercapainya sasaran strategis perusahaan.

Di dalam manajemen sumber daya manusia terdapat beberapa fungsi diantaranya: a) perencanaan sumber daya manusia, b) rekrutmen, c) seleksi, d) orientasi, e) latihan dan pengembangan, f) pemberhentian (Fuad, dkk, 2000 : 110). Perencanaan sumber daya manusia merupakan salah satu fungsi manajemen yang sangat penting dalam mencapai tujuan, disamping fungsi-fungsi lain seperti perorganisasian, menggerakkan, dan pengawasan (Hassan Su'ud, 2007 : 76).

## **3. Aspek Keuangan**

Aspek keuangan menurut Kasmir dan Jakfar (2010 : 86), merupakan aspek yang digunakan untuk menilai keuangan perusahaan secara keseluruhan. Aspek ini sama pentingnya dengan aspek lainnya, bahkan ada beberapa pengusaha menganggap justru aspek inilah yang paling utama untuk dianalisis karena dari



aspek ini tergambar jelas hal-hal yang berkaitan dengan keuntungan perusahaan, sehingga merupakan salah satu aspek yang sangat penting untuk diteliti kelayakannya. Secara keseluruhan penilaian dalam aspek keuangan meliputi hal-hal seperti :

- a. Sumber-sumber dana yang akan diperoleh.
- b. Kebutuhan biaya investasi.
- c. Estimasi pendapatan dan biaya investasi selama beberapa periode termasuk jenis-jenis dan jumlah biaya yang dikeluarkan selama umur investasi.
- d. Proyeksi neraca dan laporan laba/rugi untuk beberapa periode ke depan.
- e. Kriteria penilaian investasi.
- f. Rasio keuangan yang digunakan untuk menilai kemampuan perusahaan.

Pada aspek keuangan, ada beberapa biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk. Menurut Mulyadi (2005 : 13), biaya dapat digolongkan sebagai berikut :

- a. Penggolongan biaya menurut objek pengeluaran, nama obyek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya, misalnya nama obyek pengeluaran adalah gaji dan upah.
- b. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga, yaitu : 1) biaya produksi yaitu biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual, 2) biaya pemasaran yaitu biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan pemasaran produk, 3) biaya administrasi dan umum yaitu biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran.
- c. Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dikelompokkan menjadi dua, yaitu : 1) biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai, 2) biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai.
- d. Penggolongan biaya menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, biaya digolongkan menjadi empat, yaitu 1) biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding

dengan perubahan volume kegiatan, 2) biaya semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan, 3) biaya *semifixed* adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu, 4) biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu.

- e. Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dibagi menjadi dua, yaitu : 1) pengeluaran modal (*capital expenditure*) adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi, 2) pengeluaran pendapatan (*income expenditure*) adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut.

#### 4. Aspek Pemasaran

Pasar adalah orang-orang yang mempunyai keinginan untuk puas, uang untuk berbelanja dan kemauan untuk membelanjakannya ( Swastha dan Sukotjo, 2002 : 191). Menurut Kotler dan Keller (2009 : 5), inti dari pemasaran adalah mengidentifikasi dan memenuhi kebutuhan manusia dan sosial. Pemasaran merupakan suatu fungsi organisasi dan serangkaian proses untuk menciptakan, mengkomunikasikan, dan memberi nilai kepada pelanggan serta untuk mengelola hubungan baik dengan pelanggan agar menguntungkan organisasi.

Timbulnya persaingan yang ketat di antara para produsen dan diiringi dengan pengetahuan konsumen yang terus berkembang menyebabkan munculnya kebutuhan baru dan keinginan yang lebih tinggi dari konsumen, sehingga dibutuhkan konsep pemasaran yang menekankan penyesuaian pada kebutuhan dan keinginan konsumen yang didukung oleh kegiatan pemasaran terpadu untuk memberikan kepuasan kepada konsumen, yang ditujukan untuk keberhasilan mencapai tujuan pemasaran. Berkaitan dengan hal tersebut, ada empat unsur pokok yang terdapat dalam konsep pemasaran, yaitu : orientasi pada konsumen, kegiatan pemasaran yang terpadu, kepuasan konsumen atau pelanggan dan tujuan perusahaan jangka panjang (Assauri, 2011 : 81).



Salah satu unsur dalam strategi pemasaran terpadu adalah bauran pemasaran, yang merupakan strategi yang dijalankan perusahaan, berkaitan dengan penentuan bagaimana perusahaan menyajikan penawaran produk pada segmen pasar tertentu yang merupakan pasar sasarannya. *Marketing mix* merupakan kombinasi variabel atau kegiatan yang merupakan inti dari sistem pemasaran, variabel yang dapat dikendalikan oleh perusahaan untuk mempengaruhi reaksi para pembeli atau konsumen dalam pasar sasarannya. Unsur atau variabel baur pemasaran tersebut adalah produk, harga, distribusi dan promosi (Assauri, 2011 : 198).

#### **a. Produk**

Produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk mendapat perhatian, dimiliki, digunakan atau dikonsumsi, yang meliputi barang secara fisik, jasa, kepribadian, tempat, organisasi dan gagasan atau buah pikiran (Assauri, 2011 : 200). Faktor-faktor yang terkandung di dalam produk menurut Assauri (2011 : 205-213), antara lain :

- i. Mutu atau kualitas produk  
Kualitas produk menunjukkan ukuran tahan lamanya produk itu, dapat dipercayainya produk tersebut, ketepatan produk, mudah penggunaan dan memeliharanya serta ciri lain.
- ii. Merek dagang (*Brand*)  
Merek adalah istilah, tanda dan kombinasi dari dua atau lebih unsur tersebut, yang dimaksudkan untuk mengidentifikasikan (barang atau jasa) dari seorang penjual atau kelompok penjual dan yang membedakannya dari produk saingan.
- iii. Kemasan (*Packaging*)  
Kemasan berfungsi untuk mempengaruhi para konsumen langsung maupun tidak langsung di dalam menentukan pilihan terhadap produk yang akan dibelinya. Kemasan berfungsi mencegah kerusakan secara fisik, untuk mencegah dan meminimalkan pemalsuan atau peniruan, menjamin kebersihan serta memberikan informasi pada kemasan.

iv. **Pelayanan (*Services*)**

Keberhasilan pemasaran produk sangat ditentukan oleh baik tidaknya pelayanan yang diberikan oleh suatu perusahaan dalam memasarkan produknya.

Swastha dan Sukotjo (2002 : 195), menyatakan bahwa produk dapat digolongkan menjadi produk konsumsi dan produk industri menurut tujuan pemakaiannya.

- i. Produk konsumsi adalah produk-produk yang dibeli untuk dikonsumsi. Produk ini dikelompokkan menjadi tiga golongan yaitu: produk konvenien, produk shopping dan barang spesial.
- ii. Produk industri adalah produk-produk yang dibeli untuk diproses lagi atau untuk kepentingan dalam industri, baik secara langsung atau tidak langsung dipakai proses produksi. Produk industri ini mempunyai permintaan yang diturunkan oleh permintaan dari barang lain.

**b. Harga**

Harga adalah sejumlah uang (ditambah beberapa barang kalau mungkin) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya (Swastha dan Sukotjo, 2002 : 211). Ada beberapa metode dalam penetapan harga menurut Swastha dan Sukotjo, yaitu:

- i. Penetapan harga biaya plus (*Cost-Plus Pricing Method*), harga jual per unit ditentukan dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang dikehendaki pada unit tersebut (disebut *margin*).
- ii. Penetapan harga *Mark Up* (*Mark-Up Pricing Method*), menentukan harga jual setelah menambah harga beli dengan sejumlah *mark-up*. *Mark up* merupakan kelebihan harga jual di atas harga belinya.
- iii. Penetapan harga *Break-even* (*Break-even Pricing*), metode yang didasarkan pada permintaan pasar dan masih mempertimbangkan biaya.
- iv. Penetapan harga dalam hubungannya dengan pasar, penentuan harga tidak didasarkan pada biaya, tetapi justru harga yang menentukan biaya bagi perusahaan.



### c. Distribusi

Menurut swastha dan Sukotjo (2002 : 200), saluran distribusi untuk suatu barang adalah saluran yang digunakan oleh produsen untuk menyalurkan barang tersebut dari produsen sampai ke konsumen atau pemakai industri. Adapun lembaga yang ikut mengambil bagian dalam penyaluran barang ini adalah produsen, pedagang perantara dan konsumen. Bentuk pola saluran distribusi menurut Assauri (2011 : 234) dapat dibedakan atas :

- i. Saluran langsung, yaitu: produsen ke konsumen.
- ii. Saluran tidak langsung, yang dapat berupa :
  - 1) Produsen ke pengecer ke konsumen.
  - 2) Produsen ke pedagang besar atau menengah ke pengecer ke konsumen.
  - 3) Produsen ke pedagang besar ke pedagang menengah ke pengecer ke konsumen.

Saluran distribusi diperlukan oleh setiap perusahaan, karena produsen menghasilkan produk dengan memberikan kegunaan bentuk bagi konsumen setelah sampai ketangannya, sedangkan lembaga penyalur membentuk atau memberikan kegunaan waktu, tempat, dan pemilikan dari produk itu. Selain itu adanya kesenjangan (*gap*) di antara produksi dan konsumsi berupa perbedaan jarak geografis yang disebabkan perbedaan tempat pemusatan produksi dengan lokasi konsumen yang dimana-mana, sehingga jarak yang semakin jauh, menimbulkan peranan lembaga penyalur menjadi bertambah penting (Assauri, 2011 : 236).

### d. Promosi

Promosi merupakan salah satu variabel dalam bauran pemasaran yang sangat penting dilaksanakan oleh perusahaan dalam memasarkan produk. Kegiatan promosi bukan saja berfungsi sebagai alat komunikasi antara perusahaan dengan konsumen, melainkan juga sebagai alat untuk memengaruhi konsumen dalam kegiatan pembelian atau penggunaan produk sesuai dengan kebutuhan dan keinginannya (Sunyoto, 2012 : 154). Menurut Assauri (2011 : 268), promosi adalah segala upaya memperkenalkan kegunaan atau manfaat produk atau jasa ke konsumen untuk menciptakan permintaan atas produk atau jasa tersebut. Kegiatan

promosi dilakukan perusahaan untuk membujuk calon pembeli dan langganan untuk melakukan pembelian atas produk yang dipasarkan.

Kegiatan promosi yang dilakukan suatu perusahaan menggunakan bauran promosi menurut Assauri (2011 : 268), terdiri dari :

- i. Advertisi, merupakan suatu bentuk penyajian dan promosi dari gagasan, barang atau jasa yang dibiayai oleh suatu sponsor tertentu yang bersifat nonpersonal.
- ii. *Personal selling*, merupakan penyajian secara lisan dalam suatu pembicaraan dengan seseorang atau lebih calon pembeli dengan tujuan agar dapat terealisasinya penjualan.
- iii. Promosi penjualan, merupakan segala kegiatan pemasaran selain personal selling, advertensi, dan publisitas, yang merangsang pembelian oleh konsumen dan keefektifan agen seperti pameran, pertunjukan, demonstrasi, dan segala usaha penjualan yang tidak dilakukan secara teratur atau kontinyu.
- iv. Publisitas, merupakan usaha untuk merangsang permintaan dari suatu produk secara nonpersonal dengan membuat, baik berupa berita yang bersifat komersial tentang produk tersebut di dalam media cetak atau tidak, maupun hasil wawancara yang disiarkan dalam media tersebut.

#### **D. Analisa Usaha**

##### **1. Analisis Laba Rugi**

Dalam Munawir (2004 : 26) menyatakan bahwa laporan laba rugi merupakan suatu laporan yang sistematis tentang penghasilan, biaya, rugi-laba yang diperoleh oleh suatu perusahaan selama periode tertentu. Walaupun belum ada keseragaman tentang susunan laporan rugi-laba bagi setiap perusahaan, namun prinsip-prinsip yang umumnya diterapkan adalah sebagai berikut :

- a. Bagian yang pertama menunjukkan penghasilan yang diperoleh dari usaha pokok perusahaan (penjualan barang dagangan atau memberikan service) diikuti dengan harga pokok dari barang/service yang dijual, sehingga diperoleh laba kotor.

- b. Bagian kedua menunjukkan biaya-biaya operational yang terdiri dari biaya penjualan dan biaya umum/ administrasi (*operating expenses*).
- c. Bagian ketiga menunjukkan hasil-hasil yang diperoleh dari luar operasi pokok perusahaan, yang diikuti dengan biaya-biaya yang terjadi di luar usaha pokok perusahaan (*Non operating/financial income dan expenses*).
- d. Bagian keempat menunjukkan laba atau rugi yang insidentil (*extra ordinary gain or loss*) sehingga akhirnya diperoleh laba bersih sebelum pajak pendapatan.

Ukuran yang seringkali dipakai untuk menilai berhasil atau tidaknya manajemen suatu perusahaan adalah dari laba yang diperoleh. Laba terutama dipengaruhi oleh tiga faktor yaitu volume produk yang dijual, harga jual produk dan biaya. Biaya menentukan harga jual untuk mencapai tingkat laba yang dikehendaki, harga jual mempengaruhi volume penjualan, sedangkan volume penjualan langsung mempengaruhi volume produksi dan volume produksi mempengaruhi biaya (Mulyadi, 2005 : 19).

Laba rugi usaha dapat dihitung dengan menggunakan pendekatan *variable costing* dan pendekatan *full costing*. Pendekatan *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya baik yang bersifat tetap maupun bersifat variabel, sedangkan pendekatan *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan hanya pada biaya produksi yang bersifat variabel saja pada produk. Pendekatan metode ini memisahkan biaya tetap dan biaya variabel dalam menentukan harga pokok produk. Dengan kata lain, biaya tetap harus dihitung terlebih dahulu sebelum diperoleh angka bersih (Fuad, dkk, 2000 : 173).

## **2. Biaya Penyusutan**

Untuk menjaga kontinuitas kegiatan usaha dari proyek yang direncanakan perlu dihitung besarnya biaya penyusutan pada setiap tahun. Sebuah perusahaan yang sehat pada umumnya mempunyai cadangan penyusutan/ depresiasi untuk menjaga kontinuitas dari kegiatan usaha disamping menjaga kualitas produk serta untuk memudahkan dalam mengikuti perubahan aset dengan adanya perubahan teknologi (Ibrahim, 2003 : 42).



Semua aktiva tetap (kecuali tanah) hanya akan memberikan manfaat dalam suatu jangka waktu tertentu. Untuk sejumlah aktiva tetap, pemakaiannya yang terus menerus merupakan suatu elemen yang menyebabkan terjadinya penyusutan (Hongren dan Walter, 1993 : 473). Menurut Ibrahim (2003 : 43), jenis investasi yang disusut terdiri dari mesin, bangunan/ gedung dan peralatan lainnya yang memerlukan penggantian pada suatu masa sebagai akibat dari pemakaian. Besar kecilnya biaya penyusutan yang dilakukan pada setiap aset tergantung pada harga aset, umur ekonomis serta metode yang digunakan dalam penyusutan.

Ada empat metode yang digunakan dalam penyusutan yang menghasilkan pembebanan penyusutan yang berbeda untuk periode yang berbeda menurut Hongren dan Walter (1993 : 474-477), yaitu :

- a. Metode garis lurus, perusahaan akan mencatat beban penyusutan yang sama jumlahnya untuk semua periode. Beban penyusutan setiap periode didapat dengan membagi harga perolehan yang dapat disusutkan dengan umur kegunaan dari aktiva tersebut.
- b. Metode jumlah unit produksi, suatu jumlah tertentu (yang tetap) dibebankan pada setiap unit produksi yang dihasilkan oleh aktiva tetap yang digunakan. Harga perolehan yang dapat disusutkan dibagi dengan perkiraan produksi selama masa kegunaan dari aktiva tetap tersebut untuk mendapatkan beban penyusutan per unit produksi. Beban penyusutan per unit akan dikalikan dengan jumlah unit produksi selama periode yang bersangkutan, untuk mendapatkan jumlah beban selama periode tertentu.
- c. Metode saldo menurun berganda, merupakan salah satu metode yang dipercepat. Metode penyusutan yang dipercepat akan memberikan beban penyusutan yang lebih besar dari metode garis lurus pada periode-periode awal pemakaian aktiva tersebut.

Cara menentukan penyusutan menurut metode saldo menurun berganda adalah sebagai berikut :

- i. Hitung tingkat penyusutan berdasarkan metode garis lurus.
- ii. Tingkat penyusutan berdasarkan metode garis lurus dikalikan dua untuk mendapatkan tingkat penyusutan berdasarkan metode saldo menurun berganda.

- iii. Tingkat penyusutan berdasarkan metode saldo menurun berganda dikalikan dengan nilai buku awal periode dari aktiva tetap tersebut (Harga perolehan – Akumulasi Penyusutan). Dalam perhitungan penyusutan menurut metode saldo menurun berganda, nilai sisa dari aktiva tetap diabaikan, kecuali pada periode paling akhir dari kegunaan aktiva tetap.
- iv. Beban penyusutan pada periode yang paling akhir adalah jumlah yang diperlukan untuk mengurangi nilai buku aktiva tetap pada periode tersebut menjadi nilai sisanya.
- d. Metode Sum-of-Years-Digits (SYD), merupakan salah satu metode penyusutan aktiva tetap yang dipercepat, yaitu dengan mengalikan harga perolehan yang dapat disusutkan dengan suatu angka tertentu. Penyebut dari angkanya adalah jumlah dari umur kegunaan aktiva tetap tersebut.

### 3. Biaya Bersama

Dalam proses produksi perusahaan tertentu, seringkali kita jumpai pengolahan satu atau beberapa macam bahan baku dalam satu proses dapat menghasilkan dua jenis produk atau lebih. Karena berbagai produk yang dihasilkan tersebut berasal dari proses pengolahan bahan baku yang sama maka timbul pengalokasian biaya bersama kepada produk yang dihasilkan tersebut. Biaya bersama diartikan biaya *overhead* bersama yang harus dialokasikan ke berbagai departemen, baik dalam usaha yang kegiatan produksinya berdasarkan pesanan atau secara massa. Biaya yang dikeluarkan sejak mula-mula bahan baku diolah sampai menjadi berbagai macam produk yang dapat dipisahkan identitasnya, baik produk bersama, produk sampingan dan produk sekutu. Biaya bersama ini terdiri dari biaya BBB, BTK dan BOP (Mulyadi, 2005 : 333).

Karakteristik produk bersama, produk sekutu dapat dijelaskan sebagai berikut :

- a. Produk bersama dan produk sekutu merupakan tujuan utama kegiatan produksi.

- b. Harga jual produk bersama dan produk sekutu relatif lebih tinggi dibandingkan dengan produk sampingan yang dihasilkan pada saat yang sama.
- c. Dalam mengolah produk bersama, produsen tidak dapat menghindarkan diri dari menghasilkan semua jenis produk bersama, jika ia ingin hanya menghasilkan salah satu diantara produk bersama tersebut (Mulyadi, 2005 : 335).

Menurut Mulyadi (2005 : 336), biaya bersama dapat dialokasikan kepada tiap-tiap produk bersama dengan menggunakan salah satu dari empat metode dibawah ini :

- a. Metode nilai jual relatif
- b. Metode satuan fisik
- c. Metode rata-rata biaya persatuan.
- d. Metode rata-rata tertimbang

#### **E. Penelitian Terdahulu**

Dede Wahyudi (2014) dalam penelitian yang berjudul “Analisa Usaha Industri Kecil Kue Sapik Bu Fat di Kota Padang” dengan tujuan mendeskripsikan profil usaha dan menganalisis keuntungan kue sapik serta menganalisis titik impas. Kue sapik Bu Fat berbentuk gulungan dan usaha ini juga memproduksi kue sapik dengan aneka rasa seperti rasa nangka, durian, mises, wijen dan kismis, namun hanya diproduksi jika ada pesanan saja. Biaya proses produksi kue sapik Bu Fat memiliki pengeluaran sebesar Rp 4.121.975,- dan menghasilkan produk kue sapik sebanyak 6.900 bungkus dengan keuntungan Rp 7.178.025,-. Pemasaran yang dilakukan oleh usaha kue sapik Bu Fat terdiri dari produk, harga, distribusi dan promosi. Produk kue sapik Bu Fat diusahakan dalam bentuk gulungan panjang dengan menggunakan kemasan plastik ukuran 15x25 cm yang dijual dengan harga Rp 7.000,-/bungkus dan kemasan plastik ukuran 8x5 cm dengan harga Rp.1000,-/bungkus. Usaha kue sapik Bu Fat mendistribusikan produknya melalui pedagang pengecer. Promosi usaha kue sapik Bu Fat dilakukan dengan cara melalui iklan radio.



Penelitian mengenai analisis usaha telah dilakukan oleh Nugroho Puspo Dhio Admojo (2014) dengan judul “Analisis Usaha Roti Randang Ninur pada PT.Indonesia Villa Jaya di Kota Padang”. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan perhitungan keuangan menggunakan metode *variabel costing* serta data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Dari hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa Roti Randang Ninur ini tergolong industri menengah yang memiliki standar prosedur kerja. Pemasaran dilakukan masih dalam lingkup kota padang, promosi dilakukan dengan periklanan, publikasi dan *personal selling*, hal ini menunjukkan manajemen pemasaran usaha Roti Randang Ninur ini sudah baik. Pencatatan keuangan masih menggunakan format pencatatan sederhana. Penjualan bersih usaha tahun 2013 sebesar Rp 839.981.000,- dengan total biaya sebesar Rp 774.944.891,- maka didapatkan keuntungan usaha sebelum PPh adalah sebesar Rp 65.036.109,- dengan titik impas penjualan pada periode Januari - Desember 2013 sebesar Rp. 719.332.271,-. Dengan demikian usaha ini sudah baik dan layak untuk diusahakan.

### **BAB III METODE PENELITIAN**

#### **A. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian telah dilaksanakan pada usaha kue sapik Asadori yang beralamat di Jl. Raya Bukittinggi-Payakumbuh KM 9 Simpang Lundang Kecamatan Ampek Angkek Kabupaten Agam. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*). Hal ini didasarkan dengan pertimbangan :

1. Usaha ini telah terdaftar pada Dinas Kesehatan dengan izin dari Dikes P-IRT No. 206130701088 pada tahun 2005, Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Agam pada tahun 2006 dan tanda daftar perusahaan perorangan Kecamatan Ampek Angkek pada tahun 2010 (Lampiran 10, 11). Selain itu, usaha ini telah memperoleh sertifikat penyuluhan keamanan pangan pada tahun 2006 (Lampiran 12), sertifikat anggota GS1 Indonesia (barcode) pada tahun 2011 dengan No. 8997021377002, sertifikat halal pada tahun 2013 dari Majelis Ulama Sumatera Barat dengan No. LP.POM-MUI 13120007791213 dan sertifikat merek pada tahun 2012.
2. Berdasarkan survey pendahuluan, usaha ini merupakan usaha yang pertama di Kabupaten Agam yang mengolah beras ketan menjadi kue sapik yang membedakannya dengan kue sapik lainnya. Selain itu, usaha ini juga menyediakan kue sapik yang terbuat dari beras ketan putih dengan aneka rasa seperti durian, pisang, kacang dan original. Sedangkan yang terbuat dari beras ketan hitam dengan rasa original dan kacang dan dari tepung terigu yaitu kue sapik rasa coklat, labu dan jagung.
3. Pada aspek pengemasan, usaha kue sapik Asadori mampu berinovasi pada kemasan kotak yang berbeda dengan produk pesaing yang hanya menggunakan kemasan plastik saja. Selanjutnya, usaha ini sudah memiliki kapasitas produksi yang besar dan pemasaran yang sudah luas di daerah Bukittinggi dan daerah lainnya (Lampiran 13).

Penelitian ini dilaksanakan selama satu bulan yaitu dari 16 Februari 2015 sampai 15 Maret 2015 terhitung sejak dikeluarkannya surat rekomendasi penelitian oleh Fakultas Pertanian Universitas Andalas.

## B. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Menurut Nazir (2003 : 54), metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa mendatang. Selanjutnya, Wiratha (2006 : 154) menyatakan penelitian deskriptif melakukan analisis hanya sampai pada taraf deskriptif, yaitu menganalisis dan menyajikan fakta secara sistematis sehingga dapat lebih mudah dipahami dan disimpulkan. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah menggambarkan secara sistematis dan akurat fakta dan karakteristik populasi atau bidang tertentu.

Metode ini digunakan karena penelitian lebih difokuskan pada satu perusahaan. Dengan metode ini diharapkan dapat memberikan gambaran secara lebih detail mengenai keadaan perusahaan selama periode tertentu dengan cukup mendalam dan menyeluruh (Nazir, 2003 : 12). Penggunaan metode ini memungkinkan untuk mencapai tujuan penelitian dan mendapatkan informasi yang lebih mendetail mengenai topik yang sedang diteliti.

## C. Metode Pengumpulan Data dan Jenis Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik observasi langsung, wawancara langsung dengan pihak yang terkait, dan studi literatur.

1. Observasi langsung, yaitu melakukan pengamatan langsung pada usaha kue sapik Asadori untuk mengetahui kegiatan usaha yang dilakukan oleh usaha tersebut.
2. Wawancara langsung dengan pihak yang terkait, yaitu dengan cara percakapan dua arah yang dilakukan untuk memperoleh informasi dari informan kunci. Informan kunci ini terdiri dari : pemilik usaha dan tenaga kerja.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh langsung dari lapangan dengan melakukan pengamatan langsung dan wawancara dengan informan kunci, dimana informan kuncinya adalah pemilik usaha kue sapik Asadori yaitu dengan menggunakan panduan wawancara (*quisioner guide*) yang telah disediakan.



Data sekunder diperoleh dari studi pustaka, pengumpulan data dan informasi dari bahan bacaan dan laporan instansi pemerintahan yang berhubungan dengan penelitian seperti data yang diperoleh dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Sumatera Barat dan Kabupaten Agam dan Dinas Kesehatan Kabupaten Agam.

#### **D. Aspek yang Diamati**

Aspek yang diamati pada tujuan pertama adalah mendiskripsikan aktivitas usaha kue sapik Asadori, dimana data yang diperlukan meliputi :

1. Gambaran umum usaha : meliputi latar belakang berdirinya usaha, lokasi usaha, izin usaha, struktur organisasi usaha kue sapik Asadori.
2. Aspek operasional usaha, meliputi :
  - a. Aspek produksi
 

Data yang dikumpulkan meliputi sistem pengadaan bahan baku dan bahan pelengkap, harga bahan baku dan bahan pelengkap, jumlah pembelian bahan baku dan bahan pelengkap, sumber bahan baku, periode pembelian bahan baku dan bahan pelengkap, proses produksi dan output produksi usaha kue sapik Asadori.
  - b. Aspek sumber daya manusia
 

Meliputi jumlah tenaga kerja, tingkat pendidikan, pembagian kerja, umur tenaga kerja, lama bekerja, sistem gaji/ upah tenaga kerja, jenis mesin dan peralatan yang digunakan serta fungsinya dan jumlah peralatan, harga beli mesin dan peralatan, dan umur ekonomis mesin dan peralatan.
3. Aspek pemasaran usaha meliputi :
  - a. Daerah pemasaran produk, meliputi daerah mana saja pemasaran produk usaha kue sapik Asadori.
  - b. Produk, yang diperhatikan dan diamati terhadap produk meliputi klasifikasi produk, kualitas produk, spesifikasi produk, merek, kemasan dan label.
  - c. Harga, mengamati bagaimana kebijaksanaan industri terhadap harga yang terkait dengan bagaimana metoda penetapan harga yang digunakan usaha kue sapik Asadori.

- d. Distribusi, terkait dengan saluran distribusi mana yang digunakan oleh pihak usaha untuk sampai ke konsumen dan daerah mana yang akan menjadi sasaran distribusi dan sistem pembayarannya.
  - e. Promosi, mengamati bagaimana kegiatan promosi yang dilakukan oleh pihak usaha untuk memperkenalkan produknya kepada konsumen.
4. Aspek keuangan usaha, meliputi sumber modal dan jumlah modal yang dibutuhkan untuk awal produksi.

Aspek yang diamati untuk tujuan kedua penelitian yaitu menganalisis keuntungan (laba/rugi) pada usaha kue sapik Asadori yaitu :

- 1. Pendapatan, meliputi seluruh penerimaan usaha. Data yang diperlukan terdiri dari harga jual dan jumlah produk yang sudah didistribusikan oleh pihak usaha yang diasumsikan dengan (Rp/kemasan).
- 2. Biaya, meliputi semua pengeluaran yang dilakukan untuk menjalankan usaha, terdiri dari :
  - a. Biaya tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya-biaya yang tidak berubah-ubah (konstan) tanpa dipengaruhi oleh volume produksi yang dihasilkan terdiri dari :
    - i. BOP (biaya *overhead* pabrik) tetap, yaitu biaya *overhead* pabrik yang tidak berubah dalam kisar perubahan volume kegiatan tertentu. Contohnya: biaya penyusutan (penyusutan bangunan, alat, mesin dan kendaraan, biaya Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) usaha, biaya sewa bangunan (bangunan II), pajak bangunan usaha (bangunan I), pajak kendaraan dan biaya kredit pinjaman bank, (Rp/bulan).
    - ii. Biaya pemasaran tetap, yaitu biaya pemeliharaan mobil dan biaya promosi (Rp/bulan).
    - iii. Biaya administrasi dan umum tetap, yaitu biaya operasional usaha diluar biaya kegiatan pemasaran. Contohnya : gaji pimpinan, gaji bagian pengadonan dan gaji karyawan tetap bagian pengemasan dan penjualan di outlet (Rp/bulan).
  - b. Biaya Variabel (*Variabel Cost*) adalah biaya yang secara total berubah-ubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan, komponen biaya variabel untuk usaha kue sapik Asadori, terdiri dari :

- i. Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan dari pembelian bahan baku kue sapik yang dihitung dalam satu bulan dengan satuan (Rp/bulan). Untuk usaha kue sapik Asadori bahan bakunya adalah beras ketan putih, beras ketan hitam dan tepung terigu.
- ii. Biaya tenaga kerja variabel, yaitu biaya tenaga kerja atau upah yang secara langsung ikut serta dalam proses produksi. Terdapat biaya tenaga kerja produksi yaitu biaya penumbukan, panggang dan percetakan dihitung dalam satu bulan dengan satuan (Rp/bulan).
- iii. BOP (biaya *overhead* pabrik) variabel, yaitu biaya overhead pabrik yang berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contohnya : biaya kemasan, biaya label, biaya bahan penolong (santan, tepung terigu, gula pasir, garam dan vanile), dan biaya bahan bakar produksi (gas), biaya listrik, biaya komunikasi (pemakaian pulsa telepon seluler), biaya bahan bakar bensin yang dihitung dalam satuan (Rp/bulan).

## **E. Analisis Data**

Untuk mencapai tujuan penelitian, analisa data dilakukan secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

### **1. Analisis Deskriptif Kualitatif**

Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk mendiskripsikan aktivitas usaha dari aspek manajemen produksi, aspek pemasaran dan aspek keuangan serta mengidentifikasi kegiatan produksi dan permasalahan yang ada pada usaha kue sapik Asadori. Analisis deskriptif kualitatif adalah penelitian yang dinyatakan dalam bentuk verbal untuk menggambarkan objek apa adanya (Sangadji dan Sopiah, 2010 : 24). Untuk menjawab penelitian ini data diperoleh melalui wawancara dengan informan kunci yaitu pemilik usaha dan tenaga kerja.

### **2. Analisis Kuantitatif**

Analisis data kuantitatif yang dilakukan pada usaha kue sapik Asadori untuk menganalisis keuntungan (laba/rugi) dari usaha kue sapik Asadori. Keuntungan dapat diketahui dengan melakukan perhitungan (laba rugi).



Perhitungan laba rugi merupakan perhitungan yang menggambarkan hasil-hasil yang dicapai oleh suatu industri selama periode tertentu (Subanar, 1994).

Dalam penelitian ini periode yang dilihat adalah periode data satu bulan yaitu dari tanggal 16 Februari – 15 Maret 2015. Data yang diperoleh adalah data satu bulan usaha berproduksi dan data penjualan selama satu bulan. Pemilihan periode pengambilan data bertujuan untuk memperlihatkan kondisi usaha dan mengetahui tingkat keuntungan *riil* pada setiap varian rasa dan jenis kemasan yang digunakan oleh usaha kue sapik Asadori. Analisis yang akan dilaksanakan adalah

#### a. Analisis Keuntungan (laba/rugi)

Untuk mengetahui keuntungan usaha kue sapik Asadori dapat dilakukan dengan perhitungan laba rugi usaha yang tersaji dalam laporan laba rugi. Menurut Kasmir (2009 : 196), laporan laba rugi yaitu laporan yang menunjukkan jumlah pendapatan atau penghasilan yang diperoleh dan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam satu periode tertentu. Keuntungan atau laba bersih dapat diperoleh dari pengurangan antara pendapatan penjualan dan seluruh biaya selama periode tertentu, dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\begin{aligned}\text{Laba bersih} &= \text{Pendapatan penjualan (Rp)} - \text{Biaya total (Rp)} \\ \text{Pendapatan penjualan (Rp)} &= \text{Jumlah produk yang dijual} \times \text{Harga jual/bungkus} \\ \text{Biaya total (Rp)} &= \text{Biaya tetap (Rp)} + \text{Biaya variabel (Rp)}\end{aligned}$$

Dalam perhitungan pendapatan penjualan, maka jumlah produk yang dijual yang digunakan adalah jumlah produk yang telah didistribusikan selama 16 Februari 2015 – 15 Maret 2015. Harga yang dipakai dalam penelitian ini adalah harga pasar atau berdasarkan harga *riil* yang digunakan oleh pihak usaha, harga jual tersebut diperoleh dengan mencari rata – rata harga jual produk per jenis rasa dan kemasan, dimana rata – rata harga jual dihitung dengan membagi total pendapatan penjualan dengan total jumlah produk yang terjual.

Alat analisis yang dapat digunakan untuk mengitung keuntungan yaitu dengan pendekatan *variabel costing* yaitu laporan laba rugi yang menitikberatkan pada penyajian biaya sesuai dengan perilakunya dalam hubungannya dengan

perubahan volume kegiatan (Mulyadi, 2005 : 125). Bentuk format perhitungan laba rugi dengan metode *variabel costing* dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Format Perhitungan Laba Rugi dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	Nilai perunit	Nilai total
<b>Pendapatan penjualan</b>		Xxx
<b>Biaya Variabel</b>		
-Biaya Bahan Baku	Xxx	
-Biaya Tenaga Kerja Langsung	Xxx	
-Biaya <i>Overhead</i> Variabel :	<u>xxx +</u>	
<b>Total Biaya Produksi Variabel</b>	xxx	
-Biaya Penjualan Variabel	Xxx	
-Biaya Administrasi Variabel	Xxx	
<b>Total Biaya Variabel</b>		<u>Xxx -</u>
<b>Margin Kontribusi</b>		Xxx
<b>Biaya Tetap</b>		
-Biaya <i>Overhead</i> Tetap	Xxx	
-Biaya Penjualan Tetap	Xxx	
-Biaya Administrasi Tetap	Xxx	
<b>Total Biaya Tetap</b>		<u>Xxx -</u>
<b>Laba Bersih</b>		Xxx

Sumber : Fuad, dkk, 2000 : 174.

#### b. Perhitungan Biaya Penyusutan

Penggunaan semua nilai inventaris baik itu mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi yang disebabkan oleh kerusakan, kehilangan atau penyusutan merupakan pengeluaran, sehingga nilai penyusutan perlu diperhitungkan. Penyusutan merupakan penurunan nilai mesin dan peralatan sebagai akibat penggunaannya dalam proses produksi (Ibrahim, 2003 : 44).

Besarnya biaya penyusutan untuk bangunan dan peralatan dapat dihitung menggunakan metode garis lurus, yaitu metode penyusutan dimana beban penyusutan sama jumlahnya untuk setiap periode. Rumus untuk menghitung biaya penyusutan dengan metode garis lurus menurut Hongren dan Walter (1993 : 474), yaitu :

$$\text{Penyusutan garis lurus per tahun} = \frac{\text{Harga perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Kegunaan}}$$

Besarnya biaya penyusutan dalam penggunaan mesin dan kendaraan dapat dihitung dengan metode saldo menurun berganda, yaitu salah satu metode penyusutan yang dipercepat. Metode penyusutan yang dipercepat akan memberikan beban penyusutan yang lebih besar dari metode garis lurus pada periode-periode awal pemakaian aktiva tersebut. Metode saldo menurun berganda menghitung beban penyusutan per periode dengan mengalikan nilai buku aktiva tetap dengan suatu persentase tertentu. Penyisihan untuk tahun terakhir besarnya sejumlah yang diperlukan untuk mengurangi nilai buku harta menjadi nilai sisa (Hongren dan Walter, 1993 : 476-477). Cara menentukan penyusutan menurut metode saldo menurun berganda adalah sebagai berikut :

$$\text{Tarif Saldo menurun Berganda} = [(1/\text{Umur Kegunaan}) \times 2] \times 100\%$$

$$\text{Besar penyusutan th (x)} = \text{Tarif Saldo Menurun Berganda} \times \text{Nilai Buku th (x-1)}$$

$$\text{Nilai buku th (x)} = \text{Nilai Buku th (x-1)} - \text{Penyusutan th (x)}$$

$$\text{Tingkat Penyusutan/bln} = \frac{\text{Penyusutan th (x)}}{12 \text{ bln}}$$

### c. Perhitungan Biaya Bersama

Perusahaan yang menghasilkan produk bersama pada umumnya menghadapi masalah pemasaran berbagai macam produknya, karena masing-masing produk tentu mempunyai masalah pemasaran dan harga jual yang berbeda-beda. Setiap perusahaan perlu untuk mengetahui bagian dari seluruh biaya produksi yang dibebankan kepada masing-masing produk bersama, sehingga masalah pokok akuntansi biaya bersama adalah penentuan proporsi total biaya produksi yang harus dibebankan kepada berbagai macam produk bersama (Mulyadi, 2005 : 335-336).

Biaya bersama dapat diartikan sebagai biaya *overhead* bersama yang harus dialokasikan ke berbagai departemen, baik dalam perusahaan yang kegiatan produksinya berdasarkan pesanan maupun kegiatan produksinya dilakukan secara massa. Biaya yang dikeluarkan sejak saat mula-mula bahan baku diolah sampai dengan saat berbagai macam produk dapat dipisahkan identitasnya. Biaya produk bersama ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik (Mulyadi, 2005 : 333).



Metode yang digunakan dalam pencarian biaya bersama adalah metode nilai jual relatif. Dasar yang dipakai dalam mengalokasikan biaya bersama adalah bahwa harga jual suatu produk merupakan perwujudan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengolah produk tersebut. Jika salah satu produk terjual lebih tinggi dari pada produk lain, hal ini dikarenakan biaya yang dikeluarkan untuk produk tersebut lebih banyak dibandingkan produk lain (Mulyadi, 2005 : 336). Perhitungan biaya bersama dengan menggunakan metode nilai jual relatif dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Metode Nilai Jual Relatif

Produk Bersama	Jumlah produk yang Dihasilkan	Harga Jual/ Bungkus	Nilai Jual	Nilai Jual Relatif	Alokasi Biaya Bersama	Harga Pokok Produksi/ Bungkus
			(1) x (2)	(3/a) x 100%	(%)x (b)	(5) : (1)
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
A	Bungkus	Rp	Rp	%	Rp	Rp
B	Bungkus	Rp	Rp	%	Rp	Rp
C	Bungkus	Rp	Rp	%	Rp	Rp
D	Bungkus	Rp	Rp	%	Rp	Rp
Total	Bungkus		(a)Rp	100%	(b)Rp	

Dimana :       a = Total Nilai Jual  
                  b = Biaya Bersama yang Dikeluarkan

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Gambaran Umum Usaha**

#### **1. Latar Belakang Pendirian Usaha**

Usaha kecil kue sapik Asadori merupakan salah satu usaha kecil di Kabupaten Agam yang bergerak di bidang produksi makanan tradisional yang diperuntukkan sebagai oleh-oleh khas Sumatera Barat. Usaha ini merupakan usaha manufaktur yang mengolah bahan baku beras ketan hitam, beras ketan putih dan tepung terigu menjadi produk jadi seperti kue sapik.

Kue sapik yang awalnya merupakan kuliner tradisional yang biasanya berbahan dasar tepung beras, kemudian diinovasi oleh seorang ibu rumah tangga yaitu Ibu Risda Fujiarti yang mencetuskan ide untuk memproduksi kue sapik dengan bahan olahan beras ketan hitam. Hal tersebut dijadikan sebagai peluang oleh pemilik usaha untuk memperoleh keuntungan dengan mengusahakannya secara kecil-kecilan menggunakan modal sendiri sebesar Rp 1.500.000,- dan dikelola oleh anggota keluarga.

Usaha kue sapik Asadori didirikan oleh Ibu Risda pada tahun 2000 yang berada di Jorong Lundang, Nagari Panampuang, Kecamatan Ampek Angkek, Kabupaten Agam. Pemilihan nama usaha kue sapik Asadori, nama ini ditetapkan oleh pemilik usaha sendiri. Kata Asadori diartikan oleh pemilik dengan "Asa" adalah harapan dan asal mulanya pembuatan kue sapik dengan menggunakan bahan baku beras ketan, "do" adalah doa dan "ri" adalah ridho.

Pada tahun 2001, pemilik melakukan pengembangan usaha dengan berinovasi membuat kue sapik beras ketan hitam dengan rasa kacang dan pada tahun 2002 pemilik mengolah kue sapik dengan bahan baku beras ketan putih dengan rasa original, pisang, durian dan kacang. Pada awal tahun 2015, usaha ini mulai menggunakan bahan baku tepung terigu dengan rasa coklat, labu dan jagung. Inovasi dengan penambahan rasa tersebut dikarenakan permintaan dari pedagang pengecer dan pemilik usaha pernah ikut dalam kegiatan temu usaha bisnis sehingga munculnya ide untuk pengembangan usaha dari penambahan rasa.

Adapun perkembangan usaha kue sapik Asadori dapat dilihat pada tahun 2005, usaha ini menggunakan sumber daya manusia (SDM) sekitar lingkungan

berdirinya usaha disebabkan karena mulai banyaknya permintaan kue sapik dan mulai memasarkannya ke toko oleh-oleh khas Sumatera Barat seperti daerah Bukittinggi, Payakumbuh, Padang dan Batusangkar. Selain itu, dari segi kemasan produk pemilik menggunakan berbagai macam jenis kemasan, hal tersebut bertujuan untuk menambah target pasar, keamanan produk dan memberikan pilihan kepada konsumen sesuai dengan harga yang diinginkan sehingga mampu meningkatkan keuntungan usaha. Pada tahun ini, usaha kue sapik Asadori juga mendapat sertifikat produksi pangan dari Dinas Kesehatan Kabupaten Agam.

Pada akhir tahun 2011 usaha kue sapik Asadori mulai membuka sentral oleh-olehnya sendiri di Jalan Raya Bukittinggi - Payakumbuh Kabupaten Agam. Bangunan tersebut digunakan untuk pemasaran kue sapik, tempat tinggal pemilik usaha dan proses produksi kue sapik.

Usaha yang dikelola oleh Ibu Risda merupakan salah satu usaha yang mendapat binaan atau pelatihan dari Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan Propinsi Sumatera Barat yaitu pelatihan dari Gugus Kendali Mutu (GKM) Industri Kecil dan Menengah (IKM) pada tahun 2008, peningkatan mutu produk IKM Pangan pada tahun 2009 dan pelatihan manajemen bagi UMKM pada tahun 2011 serta pada tanggal 31 Oktober 2014 usaha ini ikut dalam kegiatan temu usaha bisnis pengolahan coklat. Binaan tersebut bertujuan untuk mengembangkan usaha dan mengurangi pengangguran untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar usaha. Kegiatan pelatihan pada saat itu seperti perbaikan kualitas usaha dimulai dari meningkatkan produk, melakukan promosi produk hingga manajemen usaha.

## **2. Lokasi Usaha**

Awal berdiri usaha, tempat operasional produksi kue sapik Asadori dan transaksi jual beli dilakukan di Jorong Lundang Nagari Panampuang Kecamatan Ampek Angkek Kabupaten Agam (bangunan I). Namun bangunan di daerah itu sekarang hanya digunakan sebagai tempat proses penumbukan.

Pada akhir tahun 2011 usaha kue sapik Asadori membuka sentral oleh-oleh sendiri untuk memasarkan produknya di jalur lintas Sumatera Barat tepatnya di Jalan Raya Bukittinggi - Payakumbuh KM 9 Simpang Lundang Kecamatan



Ampek Angkek Kabupaten Agam (bangunan II). Pemilihan bangunan dan lokasi tersebut dipilih dengan melakukan survey tempat dan kelayakan tempat berdasarkan kriteria yang diinginkan oleh pemilik usaha. Bangunan yang dipilih adalah ruko dua tingkat dimana tingkat dasar digunakan sebagai tempat kegiatan produksi dan pemasaran produk kue sapik dan tingkat dua digunakan sebagai tempat tinggal pemilik usaha. Sedangkan lokasi ini dipilih karena letaknya strategis dan perlintasan yang ramai dilewati sehingga penjualan dekat dengan konsumen dan memudahkan konsumen untuk berkunjung ke toko kue sapik Asadori.

### 3. Izin Usaha

Usaha Kecil Kue Sapik Asadori telah melengkapi persyaratan berdirinya sebuah usaha. Beberapa surat izin yang telah dimiliki oleh Usaha Kue Sapik Asadori diantaranya :

- a. P-IRT (Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) dengan nomor P-IRT 206130701088 yang dikeluarkan pada tanggal 24 Desember 2005 oleh Dinas Kesehatan untuk memperoleh pengakuan bahwa kegiatan produksi layak dan dijamin kesehatannya berdasarkan pengujian dan hasil uji tes yang dilakukan petugas dinas kesehatan.
- b. Tanda daftar industri dari Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Agam yang dikeluarkan pada tanggal 10 Oktober 2006. Menurut peraturan Bupati Agam nomor 9 tahun 2012 tanda daftar industri ini adalah dokumen yang dikeluarkan oleh pemerintah daerah berdasarkan Peraturan Daerah atau peraturan lainnya yang merupakan bukti legalitas, menyatakan sah atau diperbolehkannya seseorang atau Badan untuk melakukan usaha atau kegiatan tertentu.
- c. Tanda Daftar Perusahaan (TDP) Perorangan dikeluarkan pada tanggal 27 Juli 2010 oleh Kecamatan Ampek Angkek sebagai bukti pengakuan terhadap identitas usaha perorangan yang merupakan kegiatan pokok industri makanan.
- d. Izin Paten merek dikeluarkan pada tanggal 9 Agustus 2010. Bertujuan agar adanya perlindungan hukum yang kuat terhadap merek dan tidak ada pemalsuan produk usaha dari usaha kue sapik Asadori.

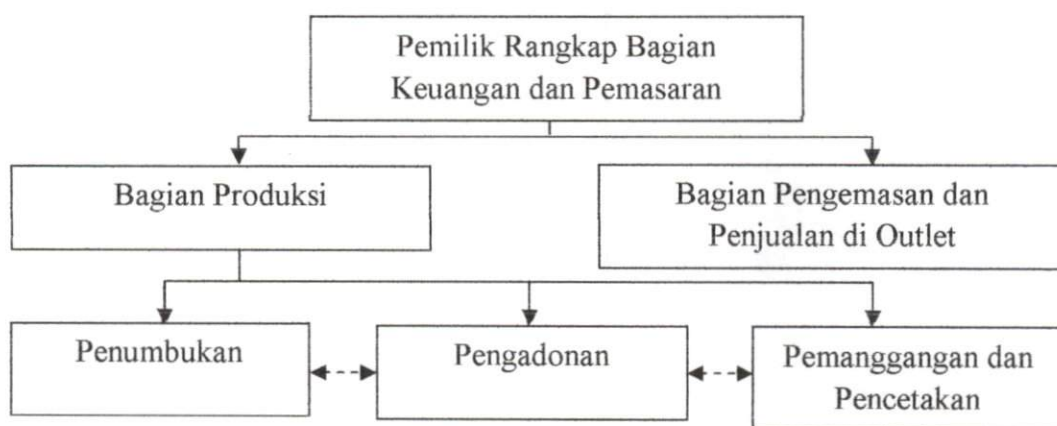
- e. Izin halal dikeluarkan pada tanggal 26 Desember 2013 oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia) dengan nomor LP.POM\_MUI 13100001640909. Hal ini bertujuan untuk melengkapi atribut produk yang dibutuhkan konsumen untuk menjadi pertimbangan konsumen dalam mengkonsumsi produk kue sapik Asadori.

Menurut Subanar (1994 : 112), izin usaha tersebut ditujukan untuk maksud sebagai berikut :

- Sebagai kepastian hukum (legalitas) atas suatu usaha perdagangan produk atau jasa.
- Memberikan kesempatan bagi perluasan usaha untuk mendapatkan fasilitas seperti bantuan kredit dan program bangunan.
- Sarana pembinaan, pengarahan dan pengawasan terhadap dunia usaha, khususnya sektor perdagangan, demi tujuan tercapainya iklim usaha yang sehat, tertib dan jujur.

#### 4. Struktur Organisasi Usaha

Usaha kue sapik Asadori merupakan usaha perorangan dan tidak memiliki struktur organisasi tertulis. Untuk saat ini, struktur organisasi usaha kue sapik Asadori dapat digambarkan seperti pada gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Struktur Organisasi Usaha Kue Sapik Asadori, 2015

Keterangan : —→ = Garis Komando

←--→ = Garis Koordinasi

Struktur organisasi usaha kue sapik Asadori terdiri atas 2 orang tenaga kerja dalam keluarga, yaitu pemilik sebagai pimpinan yang merangkap sebagai tenaga kerja bagian keuangan dan pemasaran serta suami pemilik pada bagian pengadonan. Sedangkan tenaga kerja luar keluarga ada 9 orang, yaitu 7 orang tenaga kerja bagian produksi dan 2 orang tenaga kerja bagian pengemasan merangkap dengan penjualan di outlet yang masing-masing memiliki tenaga kerja serta tugasnya.

Tugas dan peran dari masing-masing pihak dalam struktur organisasi usaha tersebut adalah :

a. Pemilik merangkap bagian keuangan dan pemasaran

Pemilik atau pimpinan usaha kue sapik Asadori memiliki tugas merangkap, yaitu bertugas pada bagian keuangan dan pemasaran. Pemilik usaha berperan dalam mengatur, mengawasi, mengambil keputusan dan bertanggung jawab pada keseluruhan kegiatan dalam usaha kue sapik Asadori. Pimpinan juga bertanggung jawab mencatat setiap transaksi dan mengumpulkan uang dari hasil penjualan produk-produk yang dihasilkan dan bertanggung jawab terhadap semua pengeluaran meliputi biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kelancaran proses produksi.

Pemilik berperan dalam mendistribusikan produk ke pedagang pengecer seperti toko pusat oleh-oleh di Kota Padang, Bukittinggi, Batusangkar, Payakumbuh, Solok, Jambi dan Duri. Namun terkadang suami dari pemilik juga berperan dalam pemasaran kue sapik Asadori.

b. Bagian Produksi

Bagian produksi pada usaha kue sapik Asadori bertugas dan bertanggung jawab dalam memproses bahan baku menjadi produk yang siap dipasarkan. Pada bagian produksi dilakukan oleh 2 orang tenaga kerja pada bagian penumbukan beras ketan menjadi tepung beras ketan hingga dapat diolah kembali, 5 orang tenaga kerja yang bertugas dalam pemanggangan dan pencetakan kue sapik. Bagian pengadonan dilakukan oleh satu orang tenaga kerja yaitu suami dari pemilik usaha yang berperan dalam mencampurkan semua bahan sampai bahan tersebut dapat dipanggang dan dicetak, namun terkadang pemilik juga merangkap pada bagian ini.



### c. Bagian Pengemasan dan Penjualan

Bagian pengemasan merangkap dengan penjualan bertanggung jawab dalam pengemasan, pelabelan kue sapik dan penjualan kue sapik Asadori di outlet dengan 2 orang tenaga kerja.

Berdasarkan struktur organisasi diatas, usaha kue sapik Asadori menjalankan struktur organisasi tipe garis, karena dalam usaha ini tugas-tugas perencanaan, pengendalian dan pengawasan berada pada satu tangan garis kewenangan langsung dari pimpinan usaha kepada bawahannya. Struktur organisasi garis menggambarkan adanya kesatuan dalam pimpinan dan perintah, pengambilan keputusan lebih cepat, solidaritas karyawan yang tinggi dan biayanya rendah. Sedangkan keburukan dari organisasi garis ini adalah terlalu bergantung pada satu orang (pimpinan). Sehingga, kalau ia tidak mampu, akan mempengaruhi kelangsungan hidup organisasi tersebut, adanya kecendrungan pimpinan untuk bertindak otokratis dan perkembangan kesempatan karyawan terbatas (Fuad, dkk, 2000 : 104).

Menurut teori Anoraga (2007 : 175), ada tiga tipe organisasi dalam melakukan suatu hubungan kerja, yaitu :

#### a. Organisasi Garis

Adalah tipe organisasi yang tertua dan paling sederhana. Dalam organisasi ini garis tugas-tugas perencanaan pengendalian dan pengawasan berada pada satu garis kewenangan (*line authority*), dimana wewenang langsung dari pimpinan kepada bawahan.

#### b. Organisasi Garis dan Staf

Adalah tipe organisasi yang digunakan untuk ruang lingkup yang lebih luas dan mempunyai bidang-bidang tugas yang beraneka ragam. Terdapat tiga komponen utama dalam organisasi garis dan staf, yaitu pimpinan, pembantu pimpinan atau staf, pelaksanaan.

#### c. Organisasi Fungsional

Adalah organisasi yang disusun berdasarkan sifat dan macam-macam fungsi yang harus dilaksanakan.

## **B. Aspek Operasional Usaha**

Aspek operasional usaha menyangkut hal-hal yang berkaitan dengan operasional dalam memproduksi produk. Pada aspek operasional, dibahas hal-hal yang berkaitan sumber daya manusia atau tenaga kerja, bahan baku, bahan penolong, proses produksi dan peralatan.

### **1. Aspek Sumber Daya Manusia atau Tenaga Kerja dan Peralatan**

#### **a. Sumber Daya Manusia**

Sumber daya manusia (SDM) merupakan aspek yang sangat penting keberadaannya dalam menjalankan usaha. Keberadaan SDM hendaknya mampu memberikan kontribusi dalam perkembangan suatu usaha dan koordinasi kerja untuk mencapai tujuan perusahaan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di lapangan, usaha kue sapik Asadori sebagai usaha kecil masih memiliki fungsi pengorganisasian yang sederhana. Koordinasi yang dilakukan oleh pemilik dan tenaga kerja masih dalam hubungan informal dimana tidak ada aturan yang terkodifikasi mengenai struktur organisasi, hak dan kewajiban tenaga kerja, tugas, wewenang dan tanggung jawab tenaga kerja. Pemilik masih berperan personal dalam pengambilan keputusan tanpa melibatkan tenaga kerja. Pemilik sebagai pimpinan telah menyusun pembagian kerja yang jelas dan prosedur kerja yang jelas. Oleh karena itu, tenaga kerja hanya melakukan pekerjaan yang telah ditentukan.

Usaha kue sapik Asadori memiliki 11 orang tenaga kerja yang terdiri dari 2 orang tenaga kerja dalam keluarga yaitu pemilik dan suami yang dibayar berdasarkan gaji bulanan. Sedangkan tenaga kerja luar keluarga 9 orang yaitu 2 orang bagian penumbukan, 5 orang bagian pemanggangan dan pencetakan yang dibayar berdasarkan upah dan 2 orang bagian pengemasan dan penjualan di outlet dibayar berdasarkan gaji bulanan. Tenaga kerja tersebut berasal dari masyarakat yang berada di sekitar lokasi usaha dan luar daerah Agam, dengan tujuan membantu dalam meningkatkan perekonomian masyarakat.

Menurut Fuad, dkk (2000 : 119), tenaga kerja merupakan faktor paling penting dari sebuah usaha untuk menghasilkan atau menciptakan produk dan jasa. Oleh karena itu kesejahteraan dan kenyamanan dari tenaga kerja harus bisa dijaga oleh pimpinan perusahaan. Dengan adanya lingkungan yang nyaman, aman dan

sistim kompensasi yang sesuai maka tenaga kerja akan mampu bertahan pada perusahaan tersebut. Adapun identitas tenaga kerja pada usaha kue sapik Asadori dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Identitas Tenaga Kerja pada Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015

No	Nama	Tugas/Bagian	L/P	Umur (th)	Pendidikan	Lama Bekerja	TK
1	Risda Fujiarti	Pemilik/keuangan/ pemasaran	P	46	SMA	15 th	TKDK
2	Dodyson	Pangadonan/ pemasaran	L	47	SMK	15 th	TKDK
3	Karina	Pemanggangan/ Pencetakan	P	48	SD	6 th	TKLK
4	Sam		P	57	SD	15 th	TKLK
5	Yuli		P	42	D1	22 bln	TKLK
6	Delfia		P	33	SD	18 bln	TKLK
7	Yanti		P	42	SMP	5 th	TKLK
8	Upik		P	45	SMA	4 th	TKLK
9	Ida		P	47	SMA	6 th	TKLK
10	Fitrawati	Pengemasan/ Penjualan	P	16	SD	10 bln	TKLK
11	Sepriani		P	18	SMP	2 bln	TKLK

Sistem perekrutan tenaga kerja yang diterapkan oleh pemilik usaha kue sapik Asadori tidak memerlukan proses yang sulit karena pemilik menganggap bahwa apabila ada calon tenaga kerja yang memiliki kemauan untuk bekerja maka ia akan merekrut orang tersebut. Pemilik usaha kue sapik Asadori tidak mementingkan kriteria pendidikan dan pengalaman kerja dari calon tenaga kerja tersebut. Oleh karena itu usaha kue sapik Asadori ini menggunakan sistem kekeluargaan dalam perekrutan tenaga kerja.

Tenaga kerja yang baru direkrut akan diberikan pengarahan dan pelatihan sesuai dengan bagian mana yang ingin ia bekerja. Misalnya calon tenaga kerja tersebut ingin bekerja pada bagian pengemasan, maka pemilik akan memberikan arahan mengenai cara pengemasan yang benar.

Tenaga kerja bagian penumbukan bekerja hanya pada saat akan diproduksi kue sapik dengan bahan baku beras ketan. Pada periode penelitian sejak tanggal 16 Februari – 15 Maret 2015, tenaga kerja bagian ini bekerja selama 10 hari. Sedangkan tenaga kerja bagian produksi (pemanggangan dan



pencetakan), bagian pengemasan dan penjualan di outlet bekerja selama 6 hari dengan hari libur pada hari Senin. Jam kerjanya  $\pm 9$  jam per hari dimulai dari pukul 08.00 - 17.00 WIB dengan waktu istirahat biasanya dilakukan pada pukul 12.00 WIB, namun apabila pekerjaan telah selesai sebelum pukul 17.00 WIB tenaga kerja diperbolehkan pulang khusus untuk bagian pemanggangan dan pencetakan. Selama periode penelitian usaha ini memproduksi selama 22 hari.

#### **b. Penetapan Upah Kerja**

Pemilik usaha kue sapik Asadori menetapkan sistem upah untuk tenaga kerjanya berdasarkan jenis pekerjaan. Upah tenaga kerja bagian penumbukan, pemanggangan dan pencetakan menggunakan upah langsung atau upah satuan, dimana upah yang diberikan berdasarkan jumlah produk yang mampu diproduksi dan diakumulasikan kemudian diberikan setiap minggu. Upah penumbukan adalah Rp 937,5,-/liter beras ketan dan upah pemanggangan dan pencetakan adalah Rp 40,-/pcs.

Tenaga kerja pada bagian pengemasan dan penjualan di outlet, pemilik menggunakan metode gaji (*wage*) dimana gaji per tenaga kerja berbeda. Pada bagian ini terdapat 2 orang tenaga kerja dan gaji yang diberikan per bulannya Rp 700.000,- dan Rp 600.000,-. Perbedaan gaji tersebut merupakan kebijakan dari pihak usaha karena salah satu dari tenaga kerja tersebut merupakan tenaga kerja baru.

Pada usaha kue sapik Asadori ini pemilik dan suami juga merupakan tenaga kerja sehingga gaji pimpinan yang merangkap tenaga kerja bagian keuangan dan pemasaran adalah Rp 5.000.000,-/bulan dan suami pemilik bapak yang mencakup tenaga kerja bagian pengadonan dan pemasaran Rp 3.000.000,-/bulan. Adapun rincian gaji pimpinan dan upah tenaga kerja pada usaha kue sapik Asadori periode 16 Februari – 15 Maret 2015 dapat dilihat pada (Lampiran 14).

Upah Minimum Provinsi (UMP) yang berlaku di Sumatera Barat tahun 2015 sebesar Rp 1.615.000,- per bulan (SK Gubernur Sumbar No. 562-802-2014 tanggal 31 Oktober 2014), berdasarkan upah minimum provinsi yang berlaku di Sumatera Barat dapat dilihat pada upah yang diberikan oleh pemilik usaha kue sapik Asadori pada tenaga kerja bagian produksi (penumbukan, pemanggangan

dan pencetakan) masih kurang dibandingkan UMP. Upah tenaga kerja bagian pengemasan dan penjualan juga berada dibawah UMP yaitu sebesar Rp 700.000,-/bulan dan Rp 600.000,-/bulan, tetapi walaupun upah tenaga kerja bagian pengemasan dan penjualan dibawah UMP, biaya konsumsi mereka (biaya makan selama 2-3 kali sehari) sudah ditanggung oleh pihak usaha dan mereka tinggal bersama pemilik usaha. Sedangkan gaji pimpinan usaha dan tenaga kerja dalam keluarga berada diatas UMP yaitu sebesar Rp 5.000.000,-/bulan dan Rp 3.000.000,-/bulan.

Selain upah langsung dan upah satuan, tenaga kerja usaha kue sapik Asadori ini juga memberikan tunjangan tambahan. Tunjangan tambahan dapat berupa THR (Tunjangan Hari Raya) pada saat Idul Fitri. THR tersebut diberikan dalam bentuk barang seperti produk kue sapik, mukena atau baju tergantung waktu bekerja atau lama bekerja tenaga kerja tersebut. Hal ini sesuai dengan pendapat Siagian (2009 : 268), sistem imbalan yang berlaku bagi karyawan organisasi dibedakan menjadi beberapa tingkatan dan jenis guna untuk mendorong produktivitas kerja yang lebih tinggi.

Berdasarkan penjelasan diatas, usaha kue sapik Asadori menetapkan upah tenaga kerja dengan menggunakan beberapa metode. Menurut Swastha dan Sukotjo (2002 : 269), ada beberapa metode penetapan upah dalam suatu usaha atau industri yaitu sebagai berikut:

i. Upah langsung (*straight salary*)

Adalah upah yang dibayarkan pada karyawan diwujudkan dalam bentuk sejumlah uang atas dasar satuan waktu tertentu, harian, mingguan, bulanan, bahkan tahunan.

ii. Gaji (*wage*)

Adalah sesuatu yang berkaitan dengan uang yang diberikan kepada karyawan. Pembayaran dilakukan berdasarkan pada lama waktu mengerjakan suatu pekerjaan atau dihitung menurut tingkat upah perjam, tanpa memperhatikan kualitas dan kuantitas dari produk yang dihasilkan.

iii. Metode upah satuan (*price work*)

Merupakan pemberian upah berdasarkan pada jumlah produk yang dihasilkan.

Jenis Peralatan dan Investasi	Jumlah (Unit)	Fungsinya
Gunting	5	Digunakan untuk merapikan hasil cetakan
Nampan	20	Digunakan sebagai wadah hasil cetakan
Mesin Hand Sealer	1	Digunakan sebagai alat mengepress kemasan plastik yang sudah diisi kue sapik
Lesung	1	Digunakan untuk menumbuk beras ketan yang telah direndam dan disaring
Alu	1	Digunakan sebagai alat untuk menumbuk beras ketan
Ayakan	2	Digunakan untuk mengayak beras ketan dari hasil penumbukan
Cetakan panggangan	6	Digunakan sebagai alat untuk mencetak kue sapik agar mudah dibentuk.
Mixer	1	Digunakan sebagai mesin penghalusan dan pencampuran semua bahan baku dan bahan penolong
Keranjang	2	Digunakan sebagai tempat produk jadi kue sapik yang akan dipasarkan
Karton Box	5	Digunakan sebagai tempat produk jadi kue sapik yang akan dipasarkan
Rak Panjang kecil	2	Digunakan untuk tempat meletakkan dan memajang produk yang akan dijual
Rak Panjang besar	2	Digunakan untuk tempat meletakkan dan memajang produk yang akan dijual
Etalase kecil	1	Digunakan untuk tempat meletakkan dan memajang produk yang akan dijual
Etalase Besar	2	Digunakan untuk tempat meletakkan dan memajang produk yang akan dijual
Kendaraan (mobil)	1	Digunakan sebagai alat transportasi untuk memasarkan kue sapik
Telepon Seluler (HP)	1	Digunakan sebagai sarana komunikasi khusus untuk menunjang kegiatan usaha
Timbangan	1	Digunakan untuk menimbang bahan baku penolong
Blender	1	Digunakan untuk menghaluskan bahan penolong kue sapik
Gayung	1	Digunakan sebagai tempat untuk memindahkan hasil adonan ke ember
Meja	1	Digunakan sebagai tempat memanggang dan mencetak kue sapik
Kursi	1	Digunakan sebagai tempat duduk dalam memanggang dan mencetak kue sapik

Berdasarkan uraian diatas, terlihat bahwa usaha kue sapik Asadori masih menggunakan alat yang sederhana dalam memproduksi produk yang dihasilkan. Untuk nilai penyusutan, umur ekonomis dan harga beli peralatan dapat dilihat pada Lampiran 15, dimana nilai sisa pada biaya penyusutan tidak selalu dihitung sama pada setiap harga beli alat, namun tergantung pada faktor merek dan tipe alat serta cara perawatan alat tersebut. Total penyusutan bangunan, peralatan,



mesin dan kendaraan pada usaha kue sapik Asadori pada periode penelitian sebesar Rp 2.637.865,-.

## **2. Aspek Produksi**

### **a. Sistem Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Pelengkap**

Sistem operasional yang dilakukan oleh usaha kue sapik Asadori berawal dari mendapatkan seluruh bahan baku kemudian diolah menjadi produk siap untuk dikonsumsi. Bahan baku yang digunakan pada usaha kue sapik Asadori adalah beras ketan hitam dan beras ketan putih yang bermutu baik dan pada awal tahun 2015 ini pemilik juga sudah mulai menggunakan bahan baku kue sapik dari tepung terigu.

Pengadaan bahan baku kue sapik Asadori didapatkan dari distributor tetap, seperti distributor beras ketan hitam dan beras ketan putih yang beralamat di daerah Fanta (Biaro panampuang) dan ia merupakan satu-satunya distributor beras ketan untuk usaha kue sapik Asadori. Hal tersebut bertujuan untuk memperoleh kemudahan bagi pihak usaha dalam kontinuitas bahan baku dan jaminan kualitas bahan baku yang diberikan. Periode pembelian bahan baku 1 kali dalam dua minggu yang diantarkan langsung oleh distributor sebanyak 4 karung ketan hitam dan 3 karung ketan putih, dimana masing-masing beras ketan dalam 1 karung berisi 125 liter. Sedangkan sistem pembayaran dilakukan secara tunai dengan harga beli beras ketan hitam Rp 6.500,-/liter dan beras ketan putih Rp8.000,-/liter.

Adapun bahan baku tepung terigu, kue sapik Asadori menggunakan tepung terigu bermerek Segitiga Biru dan membelinya di toko-toko penjual barang harian dalam jumlah banyak atau grosiran yang telah menjadi langganan. Periode pembelian tepung terigu 2 kali dalam satu minggu sebanyak 1 karung berisi tepung terigu 25 kg dan sistem pembayaran dilakukan secara tunai dengan harga beli tepung terigu Rp 7.000,-/kg. Pemilik menyatakan belum pernah mengalami kendala dalam penyediaan bahan baku. Hal ini disebabkan oleh adanya hubungan kerja sama yang sudah berlangsung lama dengan distributor beras ketan dan tepung terigu juga mudah diperoleh di pasar-pasar terdekat.

Pembelian gula pasir diperoleh dari toko-toko barang harian yang sudah menjadi langganan dan dibeli dalam jumlah yang banyak yaitu 1 karung berisi

50 kg dengan periode pembelian 1 kali seminggu, sedangkan kelapa dibeli yang sudah menjadi santan diperoleh dari distributor di daerah Lasi dimana harga beli buah kelapa yang utuh dan kelapa yang sudah menjadi santan memiliki harga yang sama. Jadi, pihak usaha memilih membeli kelapa yang sudah menjadi santan dengan periode pembelian untuk setiap pemilik akan memproduksi kue sapik.

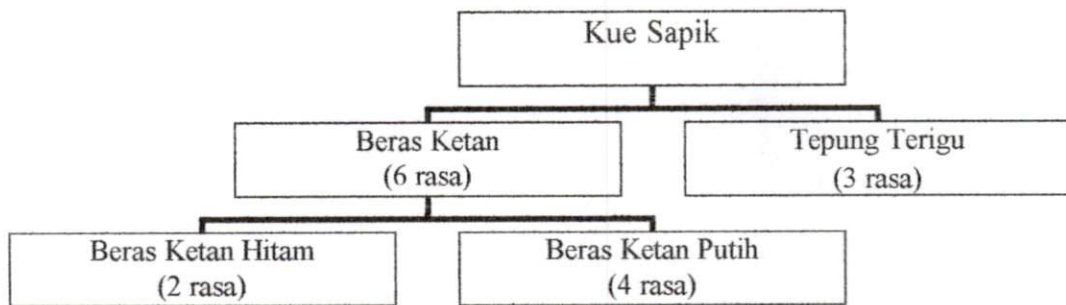
Selain beras ketan dan tepung terigu, untuk memproduksi kue sapik Asadori ini diperlukan bahan penolong. Menurut Mulyadi (2005 : 194), bahan penolong adalah bahan yang menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut. Bahan penolong dari bahan baku beras ketan antara lain terigu, telur, garam, vanile, kacang, pisang dan durian. Sedangkan bahan penolong dari bahan baku tepung terigu adalah telur, garam, vanile, coklat batangan, coklat bubuk, labu dan jagung.

Pembelian bahan penolong telur diperoleh dari distributor di daerah Biaro dengan periode pembelian 1 kali seminggu sebanyak 210 butir telur. Bahan penolong lain seperti garam dan vanile dibeli dalam jumlah banyak, dimana vanile 1 botol plastik berisi 1 kg dan garam halus 1 packs. Pembelian kacang dilakukan pada saat akan memproduksi kue sapik rasa kacang, pembelian coklat batangan dan coklat bubuk dibeli 1 kali seminggu di toko-toko penjual barang harian, pembelian labu 1 kali seminggu sebanyak 3 buah labu, pembelian durian pada saat musim buah durian 1 x 6 bulan sebanyak 20-25 kg durian yang sudah dipisah dengan bijinya. Pembelian pisang dan jagung dibeli dalam bentuk segar dengan takaran pembelian disesuaikan pada saat akan memproduksi dan kebutuhan produksi. Untuk rincian penggunaan bahan baku dan bahan penolong oleh pihak usaha dapat dilihat pada Lampiran 16 dan 17.

#### **b. Proses Produksi**

Usaha kue sapik Asadori melakukan proses produksi dalam seminggu (Selasa – Minggu) dari pukul 08.00 – 17.00 WIB. Selama periode penelitian usaha ini berproduksi selama 22 hari. Kegiatan produksi kue sapik yang dilakukan adalah penumbukan, pengadonan, pemanggangan, pencetakan dan pengemasan kue sapik.

Usaha kue sapik Asadori memproduksi 9 jenis rasa kue sapik, Produk tersebut dikelompokkan dalam 3 kategori yaitu: kue sapik dengan bahan baku beras ketan hitam, beras ketan putih dan terigu. Kue sapik berbahan baku beras ketan hitam dengan 2 jenis rasa yaitu original dan kacang, 4 jenis rasa dari beras ketan putih yaitu original, kacang, pisang dan durian serta 3 rasa dari bahan baku tepung terigu yaitu coklat, labu dan jagung, namun usaha ini selama periode penelitian hanya memproduksi 8 jenis jenis rasa kue sapik tidak termasuk kue sapik beras ketan putih rasa kacang. Dari semua produk kue sapik tersebut, resep dasar yang digunakan hampir sama dan proses yang dilakukan sama, namun berbeda pada tahap awal dimana kue sapik menggunakan beras ketan dilakukan proses penumbukan dulu untuk memperoleh tepung beras ketan.



Gambar 2. Kategori Produk yang Diproduksi Kue Sapik Asadori 2015

Kategori pada gambar 2 menjadi patokan bagian produksi dalam merencanakan produk apa saja yang akan diproduksi. Kategori tersebut membedakan langkah pembuatan kue sapik yang menggunakan bahan baku beras ketan dan tepung terigu, pengemasan dan pemberian jenis rasa yang berbeda.

Tahapan kegiatan produksi dalam mengolah kue sapik berbahan baku beras ketan diuraikan sebagai berikut :

i. Penimbangan beras ketan

Kegiatan produksi kue sapik beras ketan dimulai dari menimbang beras ketan yang akan diproduksi. Biasanya untuk satu kali produksi menggunakan beras ketan sebanyak 40 liter.

ii. Perendaman beras ketan



Perendaman beras ketan hitam dan beras ketan putih membutuhkan waktu yang sama yaitu 4 – 5 jam.

iii. Pengeringan beras ketan

Kegiatan pengeringan dilakukan dengan meniriskan beras ketan dan didiamkan selama 10 menit.

iv. Penumbukan beras ketan menjadi tepung

Penumbukan beras ketan dilakukan untuk menghaluskan beras ketan menjadi tepung dengan menggunakan alat tradisional yaitu menggunakan lesung dan alu. Penumbukan membutuhkan waktu  $\pm 4$  jam.

v. Pengayakan tepung

Kegiatan penghalusan dilakukan dengan cara mengayak tepung sehingga terpisah antara tepung yang halus dengan ampasnya dengan tujuan kualitas tepung lebih halus. Proses ini membutuhkan waktu  $\pm 1$  jam.

vi. Penimbangan bahan-bahan yang akan digunakan.

Penimbangan bahan baku dan bahan penolong berdasarkan resep takaran membuat kue sapik, bahan yang digunakan berupa tepung beras ketan, tepung terigu, telur, gula pasir, santan, garam, vanile. Untuk produk yang memiliki rasa khusus maka ditambahkan dengan jenis bahan tambahan yang sudah dihaluskan baik kacang, pisang, maupun durian. Penimbangan bahan baku dan bahan penolong membutuhkan waktu 5 menit.

vii. Pencampuran dan pengadukan bahan-bahan

Bahan baku dan bahan penolong yang telah ditimbang dimasukkan ke dalam baskom mixer. Waktu pencampuran adonan berlangsung selama  $\pm 15$  menit hingga adonan menjadi kalis.

viii. Penyimpanan bahan adonan

Adonan yang sudah dikocok tersebut dipindahkan ke dalam ember dan dimasukkan ke dalam lemari pendingin (freezer) supaya bahan adonan awet dan tidak rusak. Setelah itu baru dimasak dengan menggunakan kompor gas yang diatasnya telah disediakan alat panggangan kue sapik.

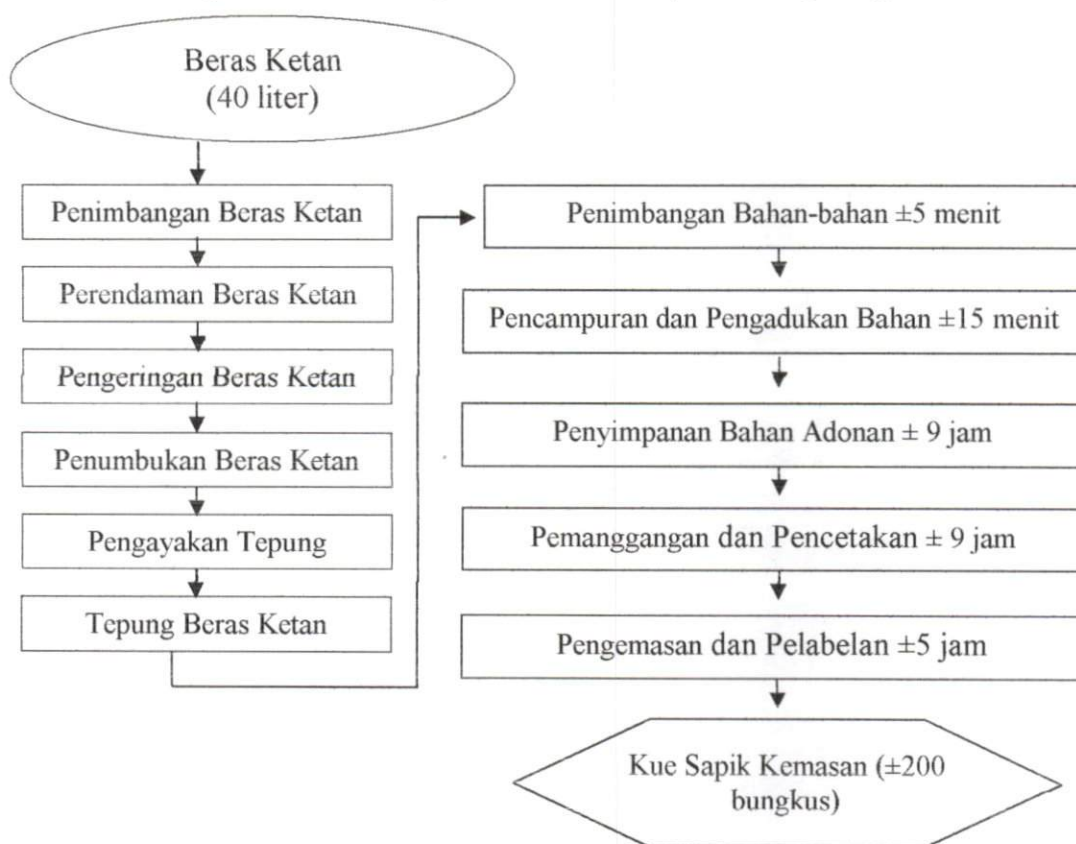
ix. Pemanggangan dan pencetakan

Setiap cetakan kue sapik langsung dioleskan adonannya dan dijepit. Ditunggu selama 15 detik hingga bewarna coklat mengkilat dan


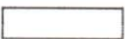

menguning baru diangkat dan langsung dicetak berbentuk kue sapik lipat dan digulung. Kue sapik yang sudah dicetak tersebut dimasukkan ke dalam nampan. Waktu yang dibutuhkan dalam 1 kali produksi pengadonan rata-rata untuk setiap tenaga kerja 9 jam.

x. Pengemasan dan Pelabelan

Kue sapik yang ada di dalam nampan yang sudah cukup dingin masuk ke proses pengemasan. Pengemasan dilakukan dengan memasukkan produk ke dalam plastik transparan dengan ukuran 14 x 21 cm, 14 x 27 cm, box 3A, mika transparan ukuran 3A dan 1A kemudian kemasan dari plastik transparan di press dengan menggunakan hand sealer listrik. Kue sapik yang telah dikemas diberikan pelabelan dengan label stiker berukuran 8 x 5,5 cm. Setelah pelabelan, produk kue sapik Asadori siap dipasarkan. Skema pembuatan kue sapik beras ketan dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Skema Aliran Proses Pembuatan Kue Sapik Bahan Baku Beras Ketan Usaha Kue Sapik Asadori 2015.

Keterangan :  = Bahan Baku (input)  
 = Proses  
 = Hasil (output)

Sedangkan tahapan produksi kue sapik dengan bahan baku tepung terigu diuraikan sebagai berikut:

i. Penimbangan bahan-bahan yang akan digunakan.

Penimbangan bahan baku dan bahan penolong berdasarkan resep takaran membuat kue sapik, bahan yang digunakan berupa tepung terigu, telur, gula pasir, santan, garam, vanile. Untuk produk yang memiliki rasa khusus maka ditambahkan dengan jenis bahan tambahan yang sudah dihaluskan baik coklat batangan, coklat bubuk, labu maupun jagung. Penimbangan bahan baku dan bahan penolong membutuhkan waktu 5 menit.

ii. Pencampuran dan pengadukan bahan-bahan

Bahan baku dan bahan penolong yang telah ditimbang dimasukkan ke dalam baskom mixer. Waktu pencampuran adonan berlangsung selama  $\pm 15$  menit hingga adonan menjadi kalis.

iii. Penyimpanan bahan adonan

Adonan yang sudah dikocok tersebut dipindahkan ke dalam ember dan dimasukkan ke dalam lemari pendingin (freezer) supaya bahan adonan awet dan tidak rusak. Setelah itu baru dimasak dengan menggunakan kompor gas yang di atasnya telah disediakan alat panggangan kue sapik.

iv. Pemanggangan dan pencetakan

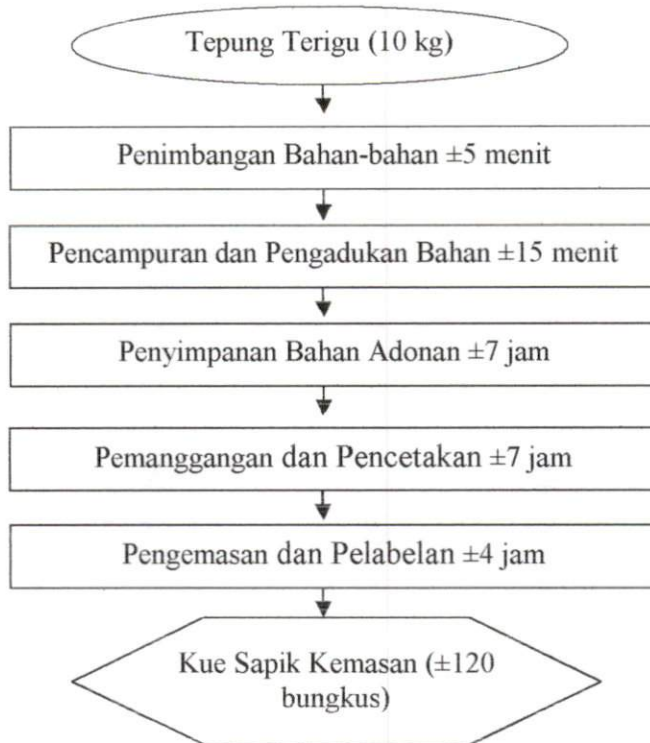
Setiap cetakan kue sapik langsung dioleskan adonannya dan dijepit. Ditunggu selama 15 detik hingga bewarna coklat mengkilat dan menguning baru diangkat dan langsung dicetak berbentuk kue sapik lipat dan digulung. Kue sapik yang sudah dicetak tersebut dimasukkan ke dalam nampan. Kegiatan ini dilakukan oleh 5 orang tenaga kerja. Waktu yang dibutuhkan dalam 1 hari produksi rata-rata untuk setiap tenaga kerja 7 jam.

v. Pengemasan dan Pelabelan

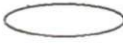

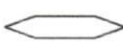
Kue sapik yang ada di dalam nampan yang sudah cukup dingin masuk ke proses pengemasan. Pengemasan dilakukan dengan memasukkan produk ke dalam plastik transparan dengan ukuran 14 x 21 cm dan plastik ukuran 14 x 27 cm, kemudian kemasan dari plastik transparan di press dengan menggunakan hand sealer listrik. Kue sapik yang telah dikemas diberikan pelabelan dengan label stiker di permukaan kemasan plastik tersebut.



Label yang digunakan untuk kue sapik tepung terigu berukuran label 10 x 6,5 cm. Setelah pelabelan, produk kue sapik Asadori siap dipasarkan. Untuk lebih jelasnya proses produksi kue sapik bahan tepung terigu dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Skema Aliran Proses Pembuatan Kue Sapik Bahan Baku Tepung Terigu Usaha Kue Sapik Asadori 2015

Keterangan :  = Bahan Baku (input)  
 = Proses  
 = Hasil (output)

### c. Output Produksi

Produk yang telah dikemas ke dalam plastik, box atau kemasan, tenaga kerja bagian pengemasan akan meletakkan produk di etalase penjualan. Jangka waktu produk atau produk tahan dalam waktu 3 - 4 bulan dan apabila ada produk yang sudah lama maka akan menjadi retur produk dimana produk tersebut akan ditarik kembali dan langsung dibuang oleh pemilik, sedangkan produk yang pecah maka dijadikan sebagai tester bagi konsumen akhir. Selama periode penelitian tidak ditemukan adanya retur produk dari usaha kue sapik Asadori ini.

### C. Aspek Pemasaran

Pemasaran merupakan kunci keberhasilan usaha perusahaan. Peranan pemasaran semakin penting dan merupakan ujung tombak setiap perusahaan. Keberhasilan usaha suatu perusahaan ditentukan oleh keberhasilan pemasarannya. Usaha-usaha pemasaran harus diarahkan pada konsumen yang ingin dituju sebagai sasaran pasarnya (Assauri, 2011 : 2).

#### 1. Daerah Pemasaran Produk

Pemasaran produk kue sapik ini menargetkan kepada wisatawan dan toko oleh-oleh yang ada di Sumatera Barat. Pihak usaha sudah memiliki outlet untuk memasarkan kue sapik Asadori di tempat produksinya. Produk yang dihasilkan usaha kue sapik Asadori ini pemasarannya tidak hanya dilingkup Kota Bukittinggi, tetapi pemasarannya juga sudah memasuki luar daerah seperti Padang, Batusangkar, Payakumbuh, Solok, Duri dan Jambi. Perluasan pemasaran ini bertujuan untuk memasarkan produk usaha agar dekat dengan konsumen. Selain itu, usaha ini juga sudah memasarkan produknya secara online dimana ongkos kirim produknya ditanggung sendiri oleh konsumen.

#### 2. Produk

Variabel-variabel produk usaha kue sapik Asadori dapat dilihat sebagai berikut :

##### a. Klasifikasi Produk

Produk usaha kue sapik Asadori termasuk dalam produk konsumsi berdasarkan penggolongan produk menurut tujuan pemakaiannya karena kue sapik tersebut tidak lagi diproses melainkan langsung digunakan sendiri oleh konsumen. Apabila lebih dirincikan lagi maka produk kue sapik ini termasuk dalam barang konsumsi yang berjenis *konvinien*, dimana produk tersebut mudah didapatkan dan hanya memerlukan usaha yang minimum untuk memperolehnya. Hal tersebut dijelaskan oleh Swastha dan Sukotjo (2002 : 20), bahwa barang konsumsi adalah barang yang dibeli untuk dikonsumsi. Kemudian barang konsumsi itu juga terdiri dari 3 jenis spesifik barang yaitu barang *konvinien*, *shopping* dan barang spesial.

Perkembangan produk usaha kue sapik Asadori dimana awal berdirinya kue sapik Asadori hanya menggunakan bahan baku beras ketan. Namun pada awal tahun 2015 usaha ini telah memproduksi kue sapik dari bahan baku tepung terigu. Kebijakan usaha dalam pengembangan produk dengan jenis bahan baku tepung terigu supaya konsumen lebih variatif dalam memilih produk kue sapik. Selain itu, dengan penggunaan bahan baku tepung terigu pihak usaha juga bisa menekan biaya produksi dari bahan baku beras ketan. Perkembangan jumlah produk usaha kue sapik Asadori dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 5. Perkembangan Jumlah Produk Usaha Kue Sapik Asadori 2015.

#### **b. Kualitas Produk**

Suatu produk makanan harus memiliki standar mutu produk makanan yang dapat dilihat dari karakteristik fisik/ tampak dan karakteristik tersembunyi. Usaha kue sapik telah memiliki standar produk kue sapik yang bisa dijual dan memenuhi kriteria mutu yang sesuai dengan hasil resep yang dibuat. Selain itu, untuk menguatkan mutu produk yang baik maka kue sapik Asadori telah memiliki surat izin dari Dinas Kesehatan Kabupaten Agam dengan izin PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) pada tahun 2006 dan telah memperoleh sertifikat keamanan pangan pada tahun 2006. Pemilik juga telah mengikuti pelatihan peningkatan mutu produk IKM (Industri Kecil Menengah) Pangan pada tahun 2009 yang diselenggarakan oleh pihak Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sumatera Barat.

Menurut Assauri (2011 : 211), kualitas produk merupakan hal yang perlu mendapat perhatian utama dari perusahaan/ produsen, mengingat kualitas suatu produk berkaitan erat dengan masalah kepuasan konsumen, yang merupakan tujuan dari kegiatan pemasaran yang dilakukan perusahaan. Kualitas merupakan satu dari alat utama untuk mencapai posisi produk. Produk kue sapik Asadori yang dihasilkan memiliki kriteria mutu (kualitas) untuk siap dikonsumsi sebagai berikut pada Tabel 5.



Tabel 5. Kriteria Mutu Produk Kue Sapik Asadori yang Siap Dijual pada tahun Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

No	Kriteria	Kategori Produk	Standar
1	Bentuk Produk	Kue Sapik beras ketan dan tepung terigu	Berbentuk lipat dengan cetakan ukuran 6 x 3 cm dan berbentuk gulung dengan tinggi 6 cm.
2	Aroma Produk	Kue sapik	Sesuai dengan jenis rasa yang digunakan seperti aroma cokelat atau jagung, dll.
3	Warna Produk	Kue sapik beras ketan hitam	Kehitaman dan mengkilat.
		Kue sapik beras ketan putih, rasa labu dan jagung	Bewarna kekuningan.
		Kue sapik rasa coklat	Kecoklatan dan mengkilat.
4	Rasa Produk	Kue sapik Original	Kue terasa manis dan renyah.
		Kue sapik berbagai rasa	Kue terasa manis dan renyah serta terasa jenis rasa yang digunakan seperti durian, pisang dll.
5	Daya Tahan Produk	Kue sapik	Tahan selama 3-4 bulan.
6	Tekstur Produk	Kue sapik	Tekstur kue lembut dan tidak keras.
7	Penampilan produk	Kue sapik	Kue sapik dikemas dengan kemasan transparan sehingga menarik konsumen untuk membelinya.

Pada Tabel 5 menggambarkan kualitas (mutu) produk kue sapik Asadori yang bisa menjadi pertimbangan bagi konsumen dalam membeli produk tersebut. Menurut Assauri (2011 : 212), kualitas produk menunjukkan ukuran tahan lamanya produk, wujud fisik (bentuk, warna, ukuran dan pengepakannya), ketepatan (*precision*) produk, mudah memeliharanya serta atribut lain yang dinilai.

### c. Merek Produk

Usaha kue sapik ini memberikan merek pada kue sapik ini dengan merek “Asadori”. Asadori merupakan paduan dari 3 kata yang disingkat yaitu “Asa” adalah harapan dan asal mulanya pembuatan kue sapik dengan menggunakan bahan baku beras ketan, “do” adalah doa dan “ri” adalah ridho. Jadi, pihak usaha

berdoa dan berharap dengan pemberian nama “Asadori” bisa memperoleh ridho dengan mengusahakan kue sapik ini.

Merek yang digunakan pemilik usaha telah sesuai dengan kriteria merek dagang yang baik karena nama merek ini telah dipatenkan pada tahun 2012 oleh Direktur Jenderal Hak Kekayaan Intelektual Republik Indonesia (Lampiran 9). Tulisan Asadori pada merek menggunakan huruf kapital dan diberi warna merah. Warna merah dipilih sebagai warna yang cerah, bersemangat dan *eye cacthing* (menarik perhatian), agar mudah diucapkan, dikenal dan diingat oleh konsumen. Hal ini nantinya dapat menjadi perlindungan secara hukum untuk melindungi produk dari pemalsuan ciri-ciri produk. Merek “Asadori” nantinya diharap dapat memberikan citra yang baik bagi perusahaan. Berdasarkan penjelasan diatas dapat dilihat bahwa merek usaha kue sapik ini telah memilih dan memiliki kualitas merek yang baik sehingga mudah dalam memasarkan produknya.

#### **d. Kemasan**

Kemasan yang digunakan pada usaha kue sapik Asadori beragam, semua jenis kemasan termasuk kemasan jenis transparan. Kemasan tersebut cocok untuk digunakan untuk mengemas kue sapik sehingga jelas memperlihatkan bentuk dan warna produk. Pihak usaha juga menggunakan mesin *hand sealer* untuk merekatkan plastik transparan agar kemasan kue sapik kedap udara sehingga produk dapat tahan lama dan terjaga kerenyahannya. Kemasan mempunyai arti penting untuk mempengaruhi para konsumen langsung maupun tidak langsung di dalam menentukan pilihan terhadap produk yang akan dibelinya. Maka bentuk luar suatu produk harus dapat dibuat semenarik mungkin bagi konsumen (Assauri, 2011 : 209).

Usaha menggunakan kemasan yang beragam dimana kemasan dasar kue sapik adalah kemasan plastik 14 x 21 cm, 14 x 27 cm, box 3A, Mika 3A dan Mika 1A yang berfungsi langsung sebagai pelindung dan pembungkus kue sapik. Kemasan tambahan berupa kantong plastik untuk dibawa konsumen dan kemasan pengiriman yang digunakan adalah karton box untuk mengirim dan mengantar kue sapik ke pedagang pengecer. William J.Stanton dalam Sunyoto (2012 : 116), mendefenisikan kemasan sebagai sebuah kegiatan merancang dan memproduksi

bungkusan atau kemasan suatu produk. Kemasan terdiri dari tiga tingkat bahan, yaitu : (1) kemasan dasar yang menjadi bungkus langsung dari suatu produk, (2) kemasan tambahan merupakan bahan yang melindungi kemasan dasar dan dibuang bila produk itu digunakan, (3) kemasan pengiriman yang berfungsi untuk penyimpanan dan pengiriman.

Tujuan usaha kue sapik Asadori melakukan diversifikasi kemasan adalah pemilik berusaha untuk mengembangkan usaha dengan berinovasi pada kemasan, hal tersebut menjadi peluang agar mampu bersaing dengan produk yang sejenis. Selain itu tentunya bertujuan untuk mendapatkan keuntungan dari masing-masing kemasan. Kemasan yang digunakan usaha kue sapik Asadori diuraikan sebagai berikut pada Tabel 6.

Tabel 6. Kemasan yang Digunakan Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

No	Kemasan	Berat Produk	Manfaat
1	Kemasan Plastik 14 x 21 cm	$\pm 140$ gram	Tempat meletakkan produk yang mampu menampung 28 pcs/kemasan
2	Kemasan Plastik 14 x 27 cm	$\pm 200$ gram	Tempat meletakkan produk yang mampu menampung 40 pcs/kemasan
3	Kemasan Box 3A	$\pm 170$ gram	Tempat meletakkan produk yang mampu menampung 30 pcs/kemasan
4	Kemasan Mika 3A	$\pm 180$ gram	Tempat meletakkan produk yang mampu menampung 30 pcs/kemasan
5	Kemasan Mika 1A	$\pm 500$ gram	Tempat meletakkan produk yang mampu menampung 99 pcs/kemasan
6	Kemasan Plastik Luar Mika 3A	-	Kemasan luar (sekunder) yang digunakan untuk kemasan mika 3A
7	Kemasan Plastik Luar Mika 1A	-	Kemasan luar (sekunder) yang digunakan untuk kemasan mika 3C
8	Kantong Plastik Kecil	-	Kantong plastik untuk menjinjing kue yang dibeli konsumen
8	Kantong Plastik Sedang	-	Kantong plastik untuk menjinjing kue yang dibeli konsumen
9	Kemasan Karton box	-	Kemasan untuk pengiriman kue dan untuk mengantar kue ke toko oleh-oleh (pedagang pengecer)

#### e. Label

Label yang digunakan oleh usaha kue sapik Asadori pada Lampiran 18 telah memberikan informasi mengenai nama merek, rasa, label halal, alamat perusahaan, barcode, daftar bahan yang digunakan dan izin PIRT dari Dinas



Kesehatan. Menurut Peraturan Pemerintah No 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, suatu label perusahaan harus memiliki sekurang-kurangnya nama produk, berat bersih atau isi bersih serta nama dan alamat pihak yang memproduksi. Sedangkan syarat untuk label suatu produk seperti daftar bahan yang digunakan dan tanggal, bulan, tahun kadaluarsa. Selain itu telah diatur pula mengenai pencantuman label halal untuk produk yang diproduksi bagi perusahaan makanan.

Berdasarkan peraturan pemerintah No 69 tahun 1999 tersebut, usaha kue sapik Asadori belum menentukan berat bersih produk bagi syarat utama dan waktu kadaluarsa sebagai syarat tambahan di produk kue sapik Asadori tersebut, sehingga label pada produk ini masih memerlukan perbaikan. Warna latar dari kertas label berbeda untuk setiap rasa dari kue sapik Asadori tersebut, latar label disesuaikan dengan jenis rasa produk yang ada di dalam kemasan.

Tabel 7. Label yang Digunakan Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

No	Label	Manfaat
1	Stiker label 8 x 5,5 cm	Atribut informasi mengenai produk kue sapik dari beras ketan
2	Stiker label 10 x 6,5 cm	Atribut informasi mengenai produk kue sapik dari tepung terigu

### 3. Harga

Penetapan harga jual kue sapik Asadori dilakukan dengan menghitung jumlah seluruh biaya produksi yang dikeluarkan secara garis besar untuk memproduksi kue sapik ditambah dengan laba yang diinginkan oleh pemilik usaha tanpa mengkalkulasikan komponen biaya-biaya secara rinci. Usaha ini menetapkan harga produk dengan cara metode *cost plus pricing*, metode ini memberikan harga dari produk yang diproduksi dengan menghitung jumlah seluruh biaya yang dikeluarkan dan ditambah dengan laba yang dikehendaki pada setiap unitnya. Berdasarkan hasil penelitian, harga jual kue sapik yang dijual langsung ditingkat konsumen dan pedagang pengecer berbeda-beda, harga jual tersebut dapat dilihat pada Tabel 8 berikut.

Tabel 8. Harga Jual yang Digunakan Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

No	Penjualan	Jenis Kue Sapik	Ukuran Kemasan	Harga jual (Rp)
1	Outlet	Kue Sapik Beras Ketan	Plastik 14x21	13.000
			Plastik 14x27	20.000
			Box 3A	15.000
			Mika 1A	45.000
			Mika 3A	12.000
		Kue Sapik Jagung	Plastik 14x21	10.000
		Kue Sapik Labu	Plastik 14x27	12.000
		Kue Sapik coklat	Plastik 14x27	12.000
2	Bukittinggi dan Batu Sangkar	Kue Sapik Beras Ketan	Plastik 14x21	11.000
			Mika 3A	11.000
			Plastik 14x27	12.000
			Plastik 14x27	12.000
3	Solok, Jambi dan Padang	Kue Sapik Beras Ketan	Plastik 14x21	12.000
4	Duri	Kue Sapik Beras Ketan	Plastik 14x21	13.500
			Plastik 14x21	11.000
			Box 3A	12.000
			Plastik 14x27	12.000
			Plastik 14x27	12.000
5	Payakumbuh	Kue Sapik Jagung	Plastik 14x21	10.000
			Plastik 14x21	15.000
			Plastik 14x27	23.000
			Mika 1A	50.000
6	Online	Kue Sapik Varian Rasa	Mika 1A	50.000

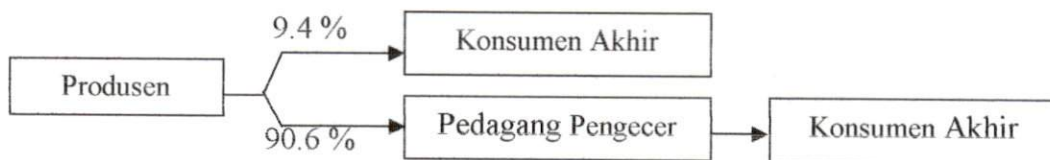
Perbedaan harga jual tersebut disebabkan karena pihak usaha ingin menyamakan harga kue sapik pada konsumen akhir atau setidaknya mendekati harga jual kue sapik pada outlet yang di jual ke konsumen akhir dan pada pedagang pengecer (toko oleh – oleh) yang dijual ke konsumen akhir, terutama untuk daerah pedagang pengecer yang ada di Sumatera Barat seperti : Bukittinggi, Batusangkar, Solok, Padang, dan Payakumbuh. Harga jual yang diletakkan ke pedagang pengecer diberi potongan harga oleh pihak usaha agar bisa dijadikan peluang oleh pihak usaha dalam meningkatkan penjualannya. Berdasarkan penelitian, umumnya pedagang pengecer di daerah Bukittinggi, Padang,

Payakumbuh, Solok dan Batusangkar menjual kue sapik Asadori mulai dari harga Rp 15.000,- sampai Rp 20.000,-.

Harga adalah sejumlah uang yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya. Penentuan harga ini merupakan salah satu keputusan yang penting bagi manajemen. Harga yang ditetapkan harus dapat menutup semua ongkos, atau bahkan lebih dari itu, yaitu untuk mendapatkan laba. Tetapi jika harga ditentukan terlalu tinggi akan berakibat kurang menguntungkan. Dalam hal ini pembeli akan berkurang, volume penjualan berkurang, semua biaya mungkin tidak dapat ditutup dan akhirnya perusahaan bisa menderita rugi (Swastha dan Sukotjo, 2002 : 211).

#### 4. Distribusi

Pendistribusian kue sapik Asadori menggunakan dua jenis saluran yaitu saluran langsung dan saluran tidak langsung. Saluran langsung dimana konsumen akhir langsung mendapatkan produk dari pihak usaha sedangkan saluran tidak langsung melalui pedagang pengecer dan setelah itu baru sampai ke tangan konsumen akhir. Adapun persentase saluran distribusi pada usaha kue sapik Asadori, yaitu 9.4% dengan jumlah penjualan produk 260 bungkus untuk saluran langsung dan 90.6% dengan jumlah penjualan produk 2.508 bungkus untuk saluran distribusi tidak langsung. Untuk melihat skema saluran distribusi kue sapik Asadori dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Skema Saluran Distribusi Usaha Kue Sapik Asadori, 2015.

Berdasarkan Gambar 6 diatas, saluran langsung usaha kue sapik Asadori yaitu konsumen akhir, meliputi konsumen yang membeli di outlet dan pembelian secara online. Sedangkan saluran tidak langsung usaha ini adalah pihak yang dipilih oleh usaha dalam menyalurkan produknya kepada pedagang pengecer yang mempunyai toko oleh-oleh daerah. Menurut Assauri (2011 : 237), dalam menentukan pilihan terhadap saluran distribusi yang tersedia, perlu dicari yang



paling efektif untuk dapat membina dan mendekati para pembeli, sehingga produk-produk dapat sampai kepada para konsumen dengan efektif.

Selama periode penelitian untuk pendistribusian langsung, konsumen membeli di outlet usaha dan pembelian secara online dikirim oleh pihak usaha. Adapun pendistribusian tidak langsung (pedagang pengecer), pendistribusiannya ada 3 cara, yaitu produk diantar menggunakan mobil operasional usaha, produk dikirim ke daerah-daerah tujuan dan produk langsung dibeli pada outlet usaha. Daerah dan jadwal pendistribusian kue sapik Asadori untuk pedagang pengecer dapat dilihat pada Tabel 9, sedangkan rincian data distribusi usaha kue sapik Asadori dapat dilihat pada Lampiran 13.

Tabel 9. Daerah Distribusi Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari-15 Maret 2015.

No	Daerah Distribusi	Jadwal Distribusi (1 bulan)
1	Lundang – Bukittinggi	11 kali
2	Lundang – Padang	3 kali
3	Lundang – Payakumbuh	3 kali
4	Lundang – Batu Sangkar	1 kali
5	Lundang – Solok	1 kali
6	Lundang – Duri	1 kali
7	Lundang – Jambi	1 kali

Adapun sistem pembayaran oleh konsumen akhir baik konsumen yang membeli di outlet atau pembeli secara online pembayarannya dilakukan secara tunai. Sedangkan sistim pembayaran yang dilakukan pedagang pengecer kepada pihak usaha menggunakan dua sistem pembayaran, yaitu sistem pembayaran tunai setelah itu produk kue sapik akan dikirim ke tempat tujuan dan sistem pembayaran secara konsinyasi.

## 5. Promosi

Usaha kue sapik Asadori pada saat sekarang ini telah memperkenalkan produk kue sapik Asadori dengan melakukan serangkaian kegiatan promosi dengan menggunakan beberapa bauran promosi. Pertama, promosi penjualan pada stand pameran yang tidak dilakukan secara kontinyu. Kedua, *advertensi* melalui media elektronik yaitu radio yang dilakukan semenjak tahun 2009 yang disiarkan 4 kali dalam sehari dengan pembayaran 1 kali 3 bulan sebesar Rp 250.000,-,

melalui media internet dengan media *facebook* dan melalui media cetak juga dilakukan pihak usaha yaitu majalah sejak tahun 2010 yang diterbitkan 1 kali setahun dengan pembayarannya sebesar Rp 240.000,-/tahun. Ketiga, *personal selling* dengan konsumen atau mengkomunikasikan produk kepada konsumen yang datang. Pemilik usaha menyatakan kegiatan promosi yang telah dijalankan selama ini mampu meningkatkan penjualan produk.

Promosi merupakan salah satu variabel dalam bauran pemasaran yang sangat penting dilaksanakan oleh perusahaan dalam memasarkan produk. (Sunnyoto, 2012 : 154). Menurut Assauri (2011 : 268), kegiatan promosi yang dilakukan suatu perusahaan menggunakan bauran promosi terdiri dari *advertensi*, *personal selling*, promosi penjualan dan publisitas. Promosi untuk barang konsumsi terutama yang termasuk dalam *convenience*, lebih efektif menggunakan promosi berupa *advertensi* mengingat barang ini tersebar luas sehingga tidak memerlukan penjelasan khusus karena barang seperti ini mempunyai saingan yang banyak dengan merek-merek yang mungkin diterima oleh konsumen.

#### **D. Aspek Keuangan**

Kondisi keuangan sangat perlu diperhatikan oleh pihak usaha terutama ketersediaan modal. Pihak usaha kue sapik Asadori menggunakan dua sumber modal, yaitu modal pribadi dan modal pinjaman. Awal berdirinya usaha ini, pihak usaha menggunakan modal sendiri sebesar Rp 1.500.000,-, modal ini digunakan untuk membeli peralatan dan bahan baku kue sapik. Keuntungan yang diperoleh diputar kembali menjadi modal untuk kegiatan usaha selanjutnya.

Pada tahun 2013, pemilik berusaha untuk meminjam ke bank BRI sebesar Rp 60.000.000,- dengan jangka waktu pinjaman selama 3 tahun dan bunga pinjaman sebesar 0,8% perbulan. Dana pinjaman tersebut digunakan sebagai modal untuk pengembangan usaha kue sapik Asadori. Untuk rincian perhitungan dalam pembayaran bunga pinjaman dapat dilihat pada Lampiran 20.

Pada umumnya banyak usaha kecil yang tidak biasa membuat catatan kegiatan yang terjadi dalam usahanya dan hanya mengandalkan daya ingat dan perkiraan saja. Begitu juga dengan usaha kue sapik Asadori yang hanya melakukan pencatatan sederhana dimana pencatatan dilakukan secara manual

sebatas pencatatan penerimaan usaha, pesanan dan produksi. Pencatatan yang dilakukan harian adalah mencatat jumlah produk yang terjual di outlet pada sebuah buku biasa, dan hal ini baru dilakukan pada saat penelitian. Pencatatan yang dilakukan dalam mingguan adalah mencatat jumlah produk yang tersisa yang dilakukan masih manual di sebuah buku biasa, hal ini bertujuan untuk menentukan jenis produk apa yang akan di produksi selanjutnya. Sedangkan pencatatan produk yang sudah dikirim dan diantar ini dilakukan dengan mencatat berkas berupa kwitansi, sehingga semua pencatatan belum tertata dengan rapi.

Hal ini tentu saja belum sesuai dengan kaidah pencatatan secara teoritis mengenai laporan keuangan. Salah satu ciri sistim pengelolaan usaha keuangan yang baik adalah adanya pembuatan laporan keuangan terhadap usaha. Komponen dalam laporan keuangan pada perusahaan manufaktur terdiri dari : laba bersih atau rugi bersih, pendapatan, beban, harga pokok produksi dan harga pokok penjualan (Fuad, dkk, 2000 : 167). Penyajian laporan keuangan tersebut akan memudahkan pihak usaha dalam mengetahui penyimpangan-penyimpangan yang terjadi dalam melakukan setiap kegiatan usaha.

## **E. Analisis Keuntungan**

### **1. Harga Jual**

Harga jual kue sapik berbeda untuk penjualan langsung ataupun penjualan tidak langsung. Usaha kue sapik Asadori menetapkan harga jual sesuai dengan jenis kemasan yang digunakan dan daerah penjualan kue sapik. Penetapan harga jual ini berdasarkan pada asumsi biaya yang dikeluarkan ditambah dengan laba yang diinginkan oleh pemilik usaha dan harga jual produk di outlet disesuaikan dengan harga penjualan yang banyak digunakan oleh pedagang pengecer di daerah Bukittinggi.

Harga jual yang digunakan oleh Usaha kue sapik Asadori baik itu penjualan langsung di outletnya maupun penjualan tidak langsung dapat dilihat pada Lampiran 19. Adapun rata-rata harga jual masing masing kemasan dapat dilihat pada Tabel 10 berikut.



Tabel 10. Rata – rata Harga Jual Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari-15 Maret 2015.

Jenis Produk	Kemasan	Rata-rata Harga Jual (Rp)
Kue sapik hitam original	Plastik 14x21 cm	11.620
	Plastik 14x27cm	20.000
	Box	12.000
	Mika 3A	11.409
	Mika 1A	46.667
Kue sapik hitam kacang	Plastik 14x21 cm	11.663
	Plastik 14x27cm	20.200
	Box	12.000
	Mika 3A	11.000
Kue sapik putih original	Plastik 14x21 cm	11.550
	Plastik 14x27cm	20.643
	Mika 1A	50.000
Kue sapik putih durian	Plastik 14x21 cm	11.533
	Plastik 14x27cm	20.857
	Box	15.000
	Mika 3A	11.000
	Mika 1A	50.000
Kue sapik putih pisang	Plastik 14x21 cm	11.500
	Plastik 14x27cm	23.000
	Mika 3A	11.000
	Mika 1A	50.000
Kue sapik coklat	Plastik 14x27cm	12.062
Kue sapik labu	Plastik 14x27cm	12.000
Kue sapik jagung	Plastik 14x27cm	10.000

## 2. Biaya

Komponen biaya yang dikeluarkan pada usaha kue sapik Asadori ini dibedakan menjadi biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku (beras ketan hitam, beras ketan putih dan tepung terigu), biaya tenaga kerja variabel dan biaya *overhead* pabrik variabel yaitu biaya bahan penolong (tepung terigu, buah kelapa, gula, telur, garam, vanile, kacang, pisang, durian, labu, jagung, coklat batangan dan coklat bubuk), biaya kemasan, stiker merek, biaya bahan bakar produksi dan biaya pemakaian listrik, biaya bahan bakar minyak mobil dan biaya komunikasi (pemakaian pulsa telepon seluler).

Sedangkan biaya tetap terdiri dari biaya *overhead* tetap yaitu biaya penyusutan alat dan mesin, biaya penyusutan kendaraan, biaya sewa bangunan II,

pajak bangunan usaha I, pajak kendaraan usaha, pinjaman bank, biaya pemasaran tetap yaitu biaya pemeliharaan kendaraan dan biaya promosi serta biaya administrasi dan umum yaitu gaji pimpinan, gaji bagian pengadonan dan bagian pengemasan.

#### a. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah-ubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan. Adapun yang termasuk dalam biaya variabel meliputi : biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik variabel.

##### i. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan oleh pihak usaha adalah beras ketan hitam, beras ketan putih dan tepung terigu, gula dan kelapa yang sudah menjadi santan. Jumlah kebutuhan bahan baku ini disesuaikan dengan permintaan dari pedagang pengecer dan persediaan yang tersedia. Biaya bahan baku usaha kue sapik Asadori dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Biaya Bahan Baku Kue Sapik Asadori periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

No	Bahan Baku	Satuan	Harga/Satuan		Total
1	Beras Ketan Hitam	240 liter	Rp	6.500	Rp 1.560.000
2	Beras Ketan Putih	160 liter	Rp	8.000	Rp 1.280.000
3	Tepung Terigu	64 kg	Rp	7.000	Rp 448.000
4	Gula Pasir	132 kg	Rp	9.800	Rp 1.293.600
5	Kelapa	232 buah	Rp	5.000	Rp 1.160.000
Total					Rp 5.741.600

Dari tabel diatas selama periode penelitian, biaya pembelian bahan baku untuk 240 liter beras ketan hitam adalah Rp 1.560.000,- , biaya pembelian 160 liter beras ketan putih sebesar Rp 1.280.000,-, biaya pembelian 64 kg tepung terigu sebesar Rp 448.000,-, biaya pembelian gula pasir Rp 1.293.600,- dan pembelian kelapa yang sudah menjadi santan (hitungannya buah kelapa) sebesar Rp 1.160.000,-. Total biaya bahan baku usaha kue sapik Asadori yang dikeluarkan adalah Rp 5.741.600,-. Biaya bahan baku merupakan biaya bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi atau biaya yang dikeluarkan untuk

membeli bahan dasar kegiatan produksi (Mulyadi, 2005 : 275). Rincian penggunaan dan biaya bahan baku kue sapik Asadori dapat dilihat pada Lampiran 16. Sedangkan jumlah produk yang dihasilkan dengan penggunaan bahan baku pada tabel diatas dapat dilihat pada Lampiran 22.

## ii. Biaya Tenaga Kerja

Proses produksi kue sapik Asadori dilakukan biasanya 6 kali dalam seminggu. Adapun pembagian upah bagi tenaga kerja produksi tergantung pada bagian kerjanya yaitu bagian penumbukan Rp 937,5,- untuk 1 liter beras ketan. dan bagian pemanggangan merangkap dengan pencetakan Rp 40,-/pcs kue sapik. Upah ini dibayarkan setiap satu kali dalam seminggu kepada masing – masing tenaga kerja. Usaha ini tidak memberikan biaya konsumsi pada tenaga kerja untuk setiap kali produksi.

Tabel 13. Biaya Upah Tenaga Kerja Usaha Kue Sapik Asadori pada periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

No	Jenis Bagian	Jumlah Tenaga Kerja (orang)	Total Upah (Rp)
1	Penumbukan	2	750.000
2	Pemanggangan dan Pencetakan	5	3.813.920
	Total	7	4.563.920

Berdasarkan Tabel 13 tersebut dapat dilihat bahwa total upah tenaga kerja pada usaha kue sapik Asadori sebesar Rp 4.563.920,-. Total upah terbesar yang dikeluarkan oleh pemilik adalah pada bagian pemanggangan dan pencetakan. Sedangkan total upah terkecil adalah pada bagian penumbukan beras ketan sebesar Rp 750.000,-. Untuk rincian total upah masing - masing tenaga kerja dapat dilihat pada Lampiran 14.

## iii. Biaya *Overhead* Pabrik Variabel

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya-biaya yang diperlukan selain dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk memproduksi kue sapik. Biaya *overhead* pabrik dapat dibagi dua, yaitu biaya *overhead* pabrik variabel dan biaya *overhead* pabrik tetap. Biaya *overhead* pabrik variabel, hubungannya dengan produk dimana jumlah totalnya



berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan produksi. Biaya *overhead* pabrik variabel yang dikeluarkan pada usaha kue sapik Asadori diuraikan sebagai berikut :

a) Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan yang diperlukan untuk menjadi bahan tambahan dalam memproduksi kue sapik tersebut. Total biaya bahan penolong sebesar Rp 1.358.880,- dengan biaya yang terbesar adalah biaya pembelian telur sebesar Rp 538.240,- dan biaya terkecil adalah biaya pembelian garam sebesar Rp 5.095,-. Biaya bahan penolong tepung terigu hanya digunakan pada jenis produk kue sapik yang berbahan baku beras ketan. Menurut Mulyadi (2005 : 194), bahan penolong adalah bahan yang menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut. Biaya bahan penolong yang dikeluarkan usaha kue sapik Asadori dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 14. Biaya Bahan Penolong Kue Sapik Asadori periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

No	Bahan Penolong	Satuan	Harga/satuan (Rp)	Total (Rp)
1	Terigu	40 kg	7.000	280.000
2	Garam	1,213 kg	4.200	5.095
3	Vanile	0,545 kg	145.000	79.025
4	Telur	464 butir	1.160	538.240
5	Kacang	6 kg	18.000	108.000
6	Pisang	8 kg	3.750	30.000
7	Durian	1,4 kg	37.500	52.500
8	Coklat Batangan	1 kg	40.000	40.000
9	Coklat Bubuk	2 kg	20.000	40.000
10	Labu	22,67 kg	6.000	136.020
11	Jagung	5 kg	10.000	50.000
Total				1.358.880

b) Biaya Kemasan dan Label

Biaya kemasan yang digunakan usaha kue sapik Asadori beragam yang terdiri dari biaya kemasan primer (kemasan plastik 14x21cm, plastik 14x27cm, box 3A, mika 3A dan mika 1A), biaya kemasan sekunder (kemasan plastik luar mika 3A, plastik luar mika 1A, kantong plastik dan karton box) serta label kemasan. Ukuran label yang digunakan usaha kue sapik Asadori juga berbeda,

dimana kue sapik dari beras ketan menggunakan stiker label ukuran 8 x 5,5 cm dan kue sapik dari tepung terigu menggunakan label ukuran 10 x 6,5 cm. Rincian biaya kemasan dan biaya label yang dikeluarkan selama periode 16 Februari- 15 Maret dapat dilihat pada lampiran 23. Total biaya kemasan dan label yang dikeluarkan oleh usaha kue sapik Asadori pada periode 16 Februari - 15 Maret 2015 dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 15. Biaya Kemasan dan Label yang Dikeluarkan oleh Usaha Kue Sapik Asadori pada Periode 16 Februari - 15 Maret 2015

No	Jenis Kemasan dan Label	Jumlah Pemakaian (bh)	Harga satuan (Rp)	Biaya (Rp)
1	Kemasan plastik 14 x 21 cm	2.190	213	466.470
2	Kemasan plastik 14 x 27 cm	740	267	197.580
3	Box 3A	32	1.500	48.000
4	Kemasan Mika 3A	100	250	25.000
5	Kemasan Mika 1A	21	1.040	21.840
6	Kemasan plastik luar mika 3A	100	70	7.000
7	Kemasan plastik luar mika 1A	21	100	2.100
8	Kantong plastik sedang	34	500	17.000
9	Kantong plastik menengah	37	750	27.750
10	Kemasan karton box	25	7.500	187.500
11	Label ukuran 8 x 5.5 cm	2.197	80	175.760
12	Label ukuran 10 x 6.5 cm	646	175	113.050
<b>Total</b>				<b>1.289.050</b>

#### c) Biaya pemakaian listrik

Pada usaha kue sapik Asadori biaya pemakaian listrik terdiri dari 2 bangunan dengan menggunakan sistem pulsa. Bangunan tempat proses penumbukan daya 900 VA dengan biaya pemakaian listrik untuk biaya pemakaian lampu selama periode 16 Februari – 15 Maret 2015 sebesar Rp 40.000,-. Sedangkan bangunan sewa yaitu tempat proses produksi dan pemasaran dengan daya 2.200 VA biaya listrik sebesar Rp 171.865,- untuk pemakaian usaha yaitu pemakaian lampu, alat *hand sealer*, mixer, blender dan pemakaian freezer dan Rp 128.135,- untuk pemakaian pribadi. Jadi, total pemakaian listrik untuk usaha selama periode penelitian sebesar Rp 211.865,-. Untuk rincian biaya pemakaian listrik pada usaha kue sapik Asadori dapat dilihat pada Lampiran 24.

d) Biaya Bahan Bakar

Komponen biaya variabel berikutnya adalah biaya bahan bakar yang terdiri dari biaya bahan bakar gas dan biaya bahan bakar bensin. Biaya bahan bakar gas digunakan untuk pemakaian pada saat pemanggang kue sapik. Sedangkan biaya bahan bakar bensin digunakan untuk mobil sebagai kendaraan dalam mendistribusikan produk kue sapik. Jumlah pemakaian bahan bakar gas selama periode 16 Februari - 15 Maret 2015 pihak usaha menggunakan 10 buah gas isi 15 kg dengan harga beli satu buah gas Rp 145.000,-, sehingga total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 1.450.000,-. Sedangkan biaya bahan bakar bensin yang dikeluarkan usaha kue sapik Asadori selama periode penelitian adalah Rp 1.100.000,-. Untuk rincian penggunaan biaya bahan bakar dapat dilihat pada Lampiran 25.

e) Biaya Komunikasi

Biaya komunikasi yang digunakan oleh usaha kue sapik Asadori adalah biaya melakukan pengisian pulsa sekali seminggu dengan nominal Rp 50.000,-. Harga beli pulsa Rp 51.000,-. Pemakaian telepon seluler sepenuhnya digunakan untuk kepentingan usaha. Total biaya komunikasi yang dikeluarkan untuk kepentingan usaha pada periode penelitian yaitu selama 4 minggu sebesar Rp 204.000,-.

Tabel 16. Total Biaya Variabel yang Digunakan Oleh Usaha Kue Sapik Asadori pada Periode 16 Februari – 15 Maret 2015

Komponen	Biaya (Rp)	%
Biaya bahan baku	5.741.600	36,07
Biaya tenaga kerja	4.563.920	28,67
BOP variabel	5.613.795	35,26
<b>Total</b>	<b>15.919.315</b>	<b>100</b>

Dari tabel 16, dapat dilihat persentase dari masing-masing biaya variabel yang berpengaruh terhadap total biaya variabel. Biaya bahan baku tidak jauh berbeda dengan biaya BOP variabel yang dikeluarkan oleh usaha kue sapik Asadori dengan persentase 36,07% untuk biaya bahan baku dan 35,26% untuk BOP variabel.



## **b. Biaya Tetap**

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu, yang termasuk biaya tetap adalah

### **i. Biaya Overhead Pabrik Tetap**

Biaya overhead pabrik tetap pada usaha kue sapik Asadori terdiri dari biaya penyusutan alat dan bangunan, biaya penyusutan mesin dan penyusutan kendaraan, biaya NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) usaha, biaya sewa bangunan dan pajak bangunan (tempat proses penumbukan), pajak kendaraan, pinjaman bank BRI (kredit).

- 1) Biaya penyusutan bangunan dan peralatan dikeluarkan untuk jenis investasi seperti menggunakan baskom, ember, alat panggangan. Biaya penyusutan didapat dengan menggunakan metode garis lurus dimana pada rumus yang diolah terdapat harga beli, nilai sisa yang diestimasikan pada saat sekarang dan umur ekonomis masing-masing alat sehingga didapat biaya penyusutan bangunan dan peralatan sebesar Rp 56.250,-/bulan dan Rp 144.236,-. Rincian biaya penyusutan dapat dilihat pada lampiran 15.
- 2) Biaya penyusutan mesin dan kendaraan, dikeluarkan untuk jenis investasi seperti mixer, blender, mesin hand sealer, freezer dan penyusutan kendaraan. Penurunan beban penyusutan dihitung dengan menggunakan metode saldo menurun berganda. Total biaya penyusutan mesin dan kendaraan sebesar Rp 2.437.379,-/bulan. Untuk rincian biaya mesin dan kendaraan dapat dilihat pada lampiran 15.
- 3) Biaya Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) usaha setiap tahun usaha kue sapik Asadori mengeluarkan biaya sebesar Rp 419.000,-/tahun. Maka biaya yang dikeluarkan dalam sebulannya adalah Rp 34.917,-
- 4) Biaya sewa bangunan, dikeluarkan per tahun sebesar Rp 17.500.000,-. Sewa bangunan ini adalah sewa untuk tempat produksi (selain tempat penumbukan), tempat pemasaran dan tempat tinggal. Bangunan yang disewa tersebut merupakan bangunan tingkat 2 dan mempunyai ukuran bangunan yang sama. Bangunan bagian bawah digunakan untuk usaha dan bangunan bagian atas digunakan untuk pemakaian pribadi. Jadi

bila diakumulasikan maka biaya sewa yang dikeluarkan dalam 1 bulan untuk usaha adalah 50% dari biaya sewa Rp 1.458.333,- yaitu sebesar Rp 729.167,-.

- 5) Pajak bangunan usaha, biaya pajak bangunan tempat proses penumbukan yang dikeluarkan dalam 1 kali setahun sebesar Rp 41.160,-. Apabila diakumulasikan maka biaya pajak bangunan untuk periode 16 Februari – 15 Maret 2015 yang dikeluarkan sebesar Rp. 3.430,-
- 6) Biaya pajak kendaraan yang dikeluarkan usaha kue sapik Asadori sebesar Rp 1.600.000,-/tahun atau Rp 133.333,-/bulan.
- 7) Biaya bunga pinjaman bank, pihak usaha meminjam uang dengan masa pengembalian selama 3 tahun sebesar Rp 60.000.000,-. Bunga pinjaman yang harus dibayarkan sebesar Rp 480.000,-/bulan.

#### ii. Biaya Pemasaran Tetap

Biaya pemasaran tetap terdiri dari biaya pemeliharaan kendaraan (mobil) dan biaya promosi. Biaya yang dikeluarkan usaha untuk pemeliharaan mobil berupa biaya service mobil dan ganti oli selama 1 kali 6 bulan dengan biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 400.000,- dan biaya mencuci mobil 1 kali 15 hari sebesar Rp 15.000,-. Total biaya pemeliharaan mobil yang dikeluarkan dalam satu bulan sebesar Rp 96.667,-

Biaya promosi, yaitu biaya iklan atau biaya publikasi di radio setiap 1 kali 3 bulan sebesar Rp 250.000,- dan biaya publikasi di majalah 1 kali setahun sebesar Rp 240.000,-. Total biaya iklan yang dikeluarkan dalam 1 bulan sebesar Rp 103.333,-.

#### iii. Biaya Administrasi dan umum

Biaya administrasi dan umum yang dikeluarkan usaha kue sapik Asadori terdiri dari gaji pemilik usaha, gaji bagian pengadonan dan gaji bagian pengemasan merangkap penjualan di outlet. Biaya gaji yang dikeluarkan usaha terdiri dari gaji pimpinan sebesar Rp 5.000.000,-/ bulan, biaya bagian pengadonan yang merupakan suami pemilik usaha sebesar Rp 3.000.000,-/ bulan dan gaji 2

tenaga kerja bagian pengemasan yang merangkap bagian penjualan di outlet masing-masing Rp 700.000,-/bulan dan Rp 600.000,-/bulan.

Tabel 17. Total Biaya Tetap Usaha Kue Sapik Asadori pada Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

No	Jenis Biaya Tetap	Biaya (Rp)	%
1	Biaya BOP Tetap	4.018.712	29,73
2	Biaya Pemasaran Tetap	200.000	1,48
3	Biaya Administrasi dan Umum Tetap	9.300.000	68,79
<b>Total</b>		<b>13.518.712</b>	<b>100</b>

Dari tabel 17 memperlihatkan persentase dari masing-masing tetap yang mempengaruhi total biaya tetap. Biaya administrasi dan umum memiliki persentase tertinggi yaitu sebesar 68,79% dimana besarnya persentase ini dipengaruhi oleh gaji tenaga kerja dan gaji pemilik usaha. Sedangkan untuk urutan persentase terendah adalah biaya pemasaran tetap sebesar 1,48% ini dipengaruhi oleh biaya pemeliharaan kendaraan dan biaya promosi produk.

### c. Biaya Bersama

Biaya bersama variabel yang digunakan oleh usaha kue sapik Asadori untuk menghasilkan kue sapik varian rasa adalah biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya pemakaian listrik, biaya bahan bakar gas, biaya bahan bakar bensin, biaya komunikasi (pemakaian pulsa) dan biaya tenaga kerja variabel. Sedangkan biaya bersama tetap adalah biaya penyusutan peralatan dan bangunan, biaya penyusutan mesin dan kendaraan, biaya NPWP usaha, biaya sewa bangunan, pajak bangunan usaha (tempat proses penumbukan), pajak kendaraan, biaya kredit pinjaman bank, biaya pemeliharaan kendaraan, biaya promosi dan biaya administrasi dan umum tetap.

Biaya bersama adalah biaya-biaya untuk memproduksi dua atau lebih produk yang terpisah (tidak diolah bersama) dengan fasilitas sama pada saat yang bersamaan (Mulyadi, 2005 : 334). Biaya produk bersama yang terdapat pada usaha kue sapik Asadori disebabkan karena usaha ini memproduksi delapan jenis produk dengan kemasan yang beragam. Perhitungan biaya bersama pada usaha kue sapik Asadori selengkapnya dapat dilihat pada Lampiran 26 yaitu metode



nilai jual relatif, Lampiran 27 untuk alokasi biaya dan Lampiran 28 adalah rincian biaya variabel bersama dan biaya tetap bersama setiap produk usaha kue sapik Asadori.

#### **d. Keuntungan**

Laba bersih dapat dihitung dari seluruh pendapatan penjualan dikurangi dengan seluruh biaya. Pendapatan penjualan yang dimaksud adalah pendapatan penjualan dari jumlah produk yang telah didistribusikan (penjualan di outlet dan ke pedagang pengecer) usaha kue sapik Asadori selama 16 Februari – 15 Maret 2015 dan biaya adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha yang meliputi biaya variabel dan biaya tetap, untuk pendapatan penjualan biaya dihitung melalui pendekatan perhitungan biaya perbungkus (Lampiran 29).

Keuntungan/laba bersih yang didapat oleh usaha kue sapik Asadori selama periode 16 Februari – 15 Maret 2015 adalah sebesar Rp 6.629.499,42 dengan total pendapatan penjualan sebesar Rp 33.319.000,-, total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 26.689.916,58. Persentase keuntungan yang diperoleh usaha kue sapik Asadori adalah 19,90% yang diterima dari pendapatan penjualannya dan 80,10% merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pihak usaha. Nilai usaha jika pendapatan bersih yang diterima dibandingkan dengan pengeluaran (biaya keseluruhan) yaitu Rp 6.629.499,42 dibagi dengan total biaya sebesar Rp 26.689.916,58 adalah sekitar 24,84%.

Usaha kue sapik Asadori mampu memperoleh keuntungan usaha sebesar 19,90% dalam 1 bulan. Jika dana yang diperoleh dari pihak usaha tersebut di depositokan ke bank, misalnya pada bank BRI yang memiliki bunga depositonya sebesar 6%/bulan. Maka keputusan yang sebaiknya diambil oleh pihak usaha adalah menggunakan dana tersebut untuk mengembangkan usahanya, dimana usaha tersebut memberikan penghasilan yang besar setiap periodenya. Hal tersebut dikarenakan penghasilan dari deposito tidaklah sebesar penghasilan dari usaha yang telah dijalankannya. Keuntungan yang diperoleh usaha kue sapik Asadori selama periode 16 Februari – 15 Maret 2015 dapat dilihat pada tabel 18.

Tabel 18. Laporan Laba-Rugi Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

Keterangan	Total (Rp)
<b>Pendapatan Penjualan</b>	33.319.416,00
<b>Biaya Variabel</b>	
Biaya Bahan Baku	5.259.766,84
<b>BOP Variabel</b>	
Biaya Bahan Penolong	1.239.869,24
Biaya Listrik Bangunan I	37.283,15
Biaya Listrik Bangunan II	155.072,35
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.307.125,56
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	991.615,80
Biaya Komunikasi	183.899,59
Biaya Kemasan	692.531,00
Biaya Label	256.010,00
Biaya Kantong Plastik & Karton Box	242.252,90
<b>Biaya TK Variabel</b>	
B. TK Penumbukan	699.076,27
B. TK Pemanggang & Pencetakan	3.438.121,72
<b>Total Biaya Variabel</b>	14.502.624,42
<b>Margin Kontribusi</b>	18.816.791,58
<b>Biaya Tetap</b>	
<b>BOP Tetap</b>	
B. Penyusutan Bangunan I	52.432,60
B. Penyusutan Peralatan	130.021,85
B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.197.217,76
B. NPWP Usaha	31.474,43
B. Sewa Bangunan	657.318,73
Pajak Bangunan I	3.194,91
Pajak Kendaraan	120.195,35
Pinjaman bank BRI (bunga)	432.704,33
<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>	
B. Pemeliharaan kendaraan	87.139,17
B. Promosi	93.151,53
<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>	
B. Gaji Pimpinan	4.507.334,62
B. Gaji TK Pengadonan	2.704.398,24
B. Gaji TK pengemasan & penjualan	1.170.708,64
<b>Total Biaya Tetap</b>	12.187.292,16
<b>Laba Bersih</b>	6.629.499,42
<b>% Keuntungan</b>	19,90%

Keuntungan tertinggi yang diperoleh pihak usaha periode 16 Februari – 15 Maret 2015 tersebut adalah produk kue sapik hitam original sebesar Rp 1.513.701,23 atau sekitar 23% dari total keuntungan. Sedangkan keuntungan terendah diperoleh dari produk kue sapik jagung sebesar Rp 395.215,65 atau sekitar 6% dari total keuntungan yang diperoleh usaha kue sapik Asadori.

Tingginya tingkat keuntungan untuk produk kue sapik hitam original disebabkan oleh banyaknya permintaan dan merupakan produk pertama serta produk unggulan usaha kue sapik Asadori ini. Rendahnya keuntungan untuk produk kue sapik jagung disebabkan karena kue sapik ini merupakan produk baru pada bulan Januari 2015 dan produksi kue sapik jagung dilakukan apabila ada pesanan saja. Selain itu, harga jual kue sapik jagung ini lebih murah dari harga jual semua jenis produk kue sapik Asadori yaitu Rp 10.000,-/bungkus untuk pedagang pengecer dan konsumen akhir. Meskipun permintaan dari produk kue sapik hitam original paling banyak, tapi usaha tetap mengusahakan produk kue sapik dengan jenis varian rasa yang lain untuk mempertahankan pelanggan karena jenis rasa yang lain umumnya merupakan permintaan (pesanan) oleh pedagang pengecer.

Keuntungan yang diperoleh dari masing-masing produk berdasarkan jenis kemasan adalah untuk kue sapik hitam original persentase keuntungan tertinggi 21% dengan penggunaan kemasan 14x27 cm dan keuntungan terendah 9% kemasan box, untuk kue sapik hitam kacang persentase keuntungan tertinggi 20% dengan penggunaan kemasan 14x27 cm dan keuntungan terendah 7% kemasan box, untuk kue sapik putih original persentase keuntungan tertinggi 19% dengan penggunaan kemasan 14x27 cm dan mika 1A dan 18% keuntungan terendah kemasan 14x21 cm, untuk kue sapik putih durian persentase keuntungan tertinggi 18% dengan penggunaan kemasan 14x27 cm dan keuntungan terendah 10% kemasan box, untuk kue sapik putih pisang persentase keuntungan tertinggi 18% dengan penggunaan kemasan 14x27 cm dan mika 1A dan keuntungan terendah 15% kemasan mika 3A. Sedangkan kue sapik dari tepung terigu yaitu kue sapik coklat dan labu menggunakan kemasan yang sama yaitu kemasan 14x27 cm dengan persentase keuntungan yaitu 25% dan kue sapik jagung dengan kemasan 14x21 cm 26%. Keuntungan masing-masing produk dapat dilihat pada tabel 19.



Sedangkan rincian keuntungan yang diperoleh dari masing-masing produk dengan kemasan yang digunakan dapat dilihat pada lampiran 30.

Tabel 19. Keuntungan dari Masing-masing Produk pada Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

Jenis Produk	Kemasan	Penjualan (bks)	Keuntungan (Rp)	Keuntungan (%)
Kue sapik hitam original	Plastik 14x21 cm	502	1.170.746,19	20
	Plastik 14x27cm	45	191.393,96	21
	Box	15	16.685,17	9
	Mika 3A	22	48.848,60	19
	Mika 1A	9	86.027,32	20
<b>Total</b>			<b>1.513.701,23</b>	<b>23</b>
Kue sapik hitam kacang	Plastik 14x21 cm	486	1.040.312,81	18
	Plastik 14x27cm	15	59.964,93	20
	Box	15	13.283,17	7
	Mika 3A	12	22.006,14	17
<b>Total</b>			<b>1.135.567,06</b>	<b>17</b>
Kue sapik putih original	Plastik 14x21 cm	320	662.563,67	18
	Plastik 14x27cm	14	54.652,38	19
	Mika 1A	2	18.650,85	19
<b>Total</b>			<b>735.866,91</b>	<b>11</b>
Kue sapik putih durian	Plastik 14x21 cm	330	637.199,28	17
	Plastik 14x27cm	7	26.834,81	18
	Box	1	1.449,55	10
	Mika 3A	12	19.883,70	15
	Mika 1A	2	17.035,87	17
<b>Total</b>			<b>702.403,21</b>	<b>11</b>
Kue sapik putih pisang	Plastik 14x21 cm	272	528.381,07	17
	Plastik 14x27cm	2	8.484,35	18
	Mika 3A	13	21.745,42	15
	Mika 1A	2	18.038,49	18
<b>Total</b>			<b>576.649,33</b>	<b>9</b>
Kue sapik coklat	Plastik 14x27cm	243	<b>741.031,45</b>	<b>11</b>
Kue sapik labu	Plastik 14x27cm	275	<b>829.064,59</b>	<b>13</b>
Kue sapik jagung	Plastik 14x27cm	152	<b>395.215,65</b>	<b>6</b>
<b>Jumlah</b>			<b>6.629.499,42</b>	<b>100</b>

Dilihat dari jenis kemasan yang digunakan usaha kue sapik Asadori, maka penggunaan kemasan plastik memberikan keuntungan yang lebih besar dari pada kemasan box dan mika. Walaupun desain kemasan box lebih menarik dan bisa

mengamankan produk dari mudah pecah atau rusak tetapi permintaan konsumen terhadap produk kemasan plastik lebih banyak karena harga jual produk lebih murah dan jumlah isi produk (*peaces*) dalam satu bungkus tidak jauh berbeda dengan kemasan box dimana kemasan plastik ukuran 14 x 21 cm berisi 28 pcs/bungkus, plastik ukuran 14 x 27 cm 39 pcs/bungkus dan kemasan box berisi 30 pcs/bungkus. Selain itu, kue sapik kemasan box tersebut pendistribusiannya hanya di outlet dan toko oleh-oleh yang ada di daerah Payakumbuh.

Adapun kue sapik yang diteliti oleh Dede Wahyudi tahun 2014 (penelitian terdahulu) yaitu kue sapik Bu Fat yang berlokasi di Kota Padang, menggunakan bahan baku tepung beras memiliki keuntungan selama 1 bulan sebesar Rp 7.231.359,- atau sekitar 14,97% dari pendapatan penjualan sebesar Rp 48.300.000,- dengan total pengeluaran sebesar Rp 41.068.641,-. Jika dibandingkan dengan usaha kue sapik Asadori yang berlokasi di Kabupaten Agam yang memiliki keuntungan dalam 1 bulan sebesar Rp 6.629.499,42 atau sekitar 19,90% dari total pendapatan penjualan sebesar Rp 33.319.000,-, dengan total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 26.689.916,58, maka terlihat bahwa usaha kue sapik Asadori memiliki keuntungan yang besar. Dengan demikian usaha ini sudah baik dan layak untuk diusahakan.

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang analisa usaha yang telah dilakukan pada usaha kue sapik Asadori dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Usaha kue sapik Asadori tergolong industri kecil. Usaha ini memiliki izin usaha, izin kesehatan, hak paten merek, halal dan memiliki barcode pada label. Pada aspek operasional usaha, pemimpin usaha yang menjadi kendali terhadap kegiatan pengolahan kue sapik. Usaha kue sapik Asadori ini mendapatkan bahan baku beras ketan dari distributor tetap, hal ini menunjukkan usaha ini mengutamakan kualitas bahan baku. Usaha kue sapik Asadori memiliki 2 tenaga kerja dalam keluarga termasuk pemilik usaha dan 9 orang tenaga kerja luar keluarga, yang bekerja pada bagian penumbukan, pemanggangan merangkap pencetakan dan pengemasan merangkap penjualan di outlet. Pada aspek pemasaran produk, pihak usaha telah mendistribusikannya ke toko oleh-oleh di daerah Bukittinggi, Padang, Solok, Batusangkar, Payakumbuh, Jambi dan Duri. Harga setiap produk berbeda dengan penetapan harga berdasarkan *cost plus pricing*. Promosi yang dilakukan usaha saat ini melalui promosi penjualan, *advertensi* dan *personal selling*. Sedangkan aspek keuangan, modal awal berasal dari pihak usaha dan untuk pengembangan usaha pemilik meminjam ke bank. Secara keseluruhan kondisi usaha ini sudah baik dalam kegiatan usahanya.
2. Keuntungan/laba bersih yang didapat oleh usaha kue sapik Asadori selama periode 16 Februari – 15 Maret 2015 adalah sebesar Rp 6.629.499,42 dengan total pendapatan penjualan sebesar Rp 33.319.000,-, total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 26.689.916,58. Persentase keuntungan yang diperoleh usaha kue sapik Asadori adalah 19,90% yang diterima dari pendapatan penjualannya dan 80,10% merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pihak usaha. Berdasarkan jenis kemasan yang digunakan usaha kue sapik Asadori, maka penggunaan kemasan plastik memberikan keuntungan yang lebih besar dari pada kemasan box dan mika. karena



permintaan konsumen terhadap produk kemasan plastik lebih banyak karena harga jual produk lebih murah dan jumlah isi produk (*peaces*) dalam satu bungkus tidak jauh berbeda dengan kemasan box. Selain itu, kue sapik kemasan box tersebut pendistribusiannya hanya di outlet dan toko oleh-oleh yang ada di daerah Payakumbuh.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan kepada pihak usaha sebagai berikut :

1. Usaha kue sapik Asadori berdasarkan kemasan yang digunakan, maka perlu melengkapi atribut pada label produk seperti : masa kadaluarsa dan berat produk serta komposisi produk lengkap. Hal tersebut bertujuan agar konsumen lebih mengetahui spesifikasi produk yang mereka beli.
2. Pada aspek keuangan, disarankan kepada pihak usaha kue sapik Asadori melakukan pencatatan laporan keuangan yang baik dan lebih rinci terkait biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan juga terkait dengan pendapatan yang diperoleh. Hal ini bertujuan agar dapat melihat tingkat perkembangan dari usaha sehingga pihak usaha bisa melakukan perencanaan yang baik untuk kepentingan pengelolaan usaha saat ini dan dimasa yang akan datang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anoraga, Pandji. 2007. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Rineka Cipta. 365 hal.
- \_\_\_\_\_. 2009. *Manajemen Bisnis*. Jakarta : Rineka Cipta. 364 hal.
- Assauri, Sofjan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi, edisi revisi*. Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. 373 hal.
- \_\_\_\_\_. 2011. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : PT Rajagrafindo Persada. 450 hal.
- Dewi Ardiarini, Marida. 2012. Pembuatan Aneka Cake dari Tepung Ketan Hitam. [Skripsi]. <http://eprints.uny.ac.id/9312/3/BAB%202%20-09512134014.pdf>. 16 Desember 2014. 107 hal.
- Dinas Koperasi, UMKM, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Agam. 2013. *Rekapitulasi Potensi Industri Berdasarkan Kelompok Industri Perusahaan Industri Kecil dan Menengah*. Kabupaten Agam.
- Dinas Perindustrian Perdagangan Pertambangan dan Energi. 2010. *Kriteria Industri dan Perdagangan Sumatera Barat berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja tahun 2010*. Padang.
- Fuad, Christine H, Nurlela, Sugiarto dan Paulus. 2000. *Pengantar Bisnis*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka. 284 hal.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press. 259 hal.
- Hongren, Charles T dan Walter T. Horrison. 1993. *Akuntansi*. Jakarta : Salemba Empat. 536 hal.
- Ibrahim, Y.2003. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta : Rineka Cipta. 249 hal.
- Ikhwan Janani, Luthfi. 2010. *Analisa Usaha Jenang Ketan pada Sentra Industri Rumah Tangga di Kabupaten Ponorogo*. [Skripsi]. <http://digilib.uns.ac.id/pengguna.php?mn=showview&id=12369>. 10 Februari 2015.
- Kasmir. 2009. *Kewirausahaan*. Jakarta : Rajawali Pers. 307 hal.
- Keputusan Menperindag No 69 tahun 1999. *Label dan Iklan Pangan*. <http://ditjenspk.kemendag.go.id/files/regulasi/1999/07/21/label-dan-iklan-pangan-id-1376540604.pdf>. 18 Maret 2015.
- Kotler, P. dan Keller,K.L. 2009. *Manajemen Pemasaran* Edisi Ketiga Belas jilid 1. Jakarta: Erlangga. 411 hal.
- Mardikanto, 2007. *Pengantar Ilmu Pertanian*. Surakarta : Pusat Pengembangan Agrobisnis dan Perhutanan Sosial. 235 hal.
- Mulyadi, 2005. *Akuntansi Biaya Edisi*. Yogyakarta : Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN. 518 hal.

- Munawir, Ak. 2004. *Analisa Laporan Keuangan*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta. 345 hal.
- Nazir, Muhammad. 2003. *Metode Penelitian*. Jakarta : PT. Ghalia Indonesia. 510 hal.
- Peraturan Bupati Agam Nomor 9 Tahun 2012. *Tanda Daftar Industri*. [http://agamkab.go.id/up/download/12122012083401Perbub\\_Nomor\\_9\\_Tahun\\_2012.pdf](http://agamkab.go.id/up/download/12122012083401Perbub_Nomor_9_Tahun_2012.pdf). 31 Maret 2015.
- Puspo Dhio Admojo, Nogroho. 2014. Analisis Usaha Roti Randang NiNur pada PT. Indonesia Villa Jaya di Kota Padang. Padang : Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Andalas. 162 hal.
- Rahardi, Yovita Hety Indriani, dkk. 2007. *Agribisnis Tanaman buah*. Jakarta : Penebar Swadaya. 76 hal.
- Rahim, A, dan Hastuti,D.R.D., 2007. *Pengantar, teori, dan kasus Ekonomika Pertanian*. Jakarta : Penebar Swadaya. 204 hal.
- Sangadji, Etta Mamang dan Sopiah. 2010. *Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis dalam Penelitian*. Yogyakarta : C.V Andi Offset. 306 hal.
- Siagian, P. Sondang. 2009. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta : Bumi Aksara. 221 hal.
- Soekartawi, 2005. *Agroindustri dalam Perspektif Sosial Ekonomi*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada. 140 hal.
- Su'ud, Hassan. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia Dalam Agribisnis*. Banda Aceh : Pena. 380 hal.
- Subanar, H. 1994. *Manajemen Usaha Kecil*. Yogyakarta: BPFE Universitas Gadjah Mada. 155 hal.
- Sunyoto, Danang. 2012. *Dasar-dasar Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta : CAPS. 200 hal.
- Swastha, Basu dan Ibnu Sukotjo. 2002. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta : Liberty. 375 hal.
- Tulus. T.H. Tambunan, 2012. *Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia : Isu-isu Penting*. Jakarta : LP3ES. 252 hal.
- Wahyudi, Dede. 2014. Analisis Usaha Industri Kecil Kue Sapik Bu Fat di Kota Padang. Padang : Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Andalas. 79 hal.
- Wiratha, Made. 2006. *Metodologi Penelitian Sosial Ekonomi*. Yogyakarta : Andy Offset. 390 hal.
- Yanuar, Willy. 2009. *Aktivitas Antioksidan dan Imunodulator Sereal non Beras*. [Skripsi]. [http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/5908/Tinjauan%20Pustaka\\_2009wya-3.pdf?sequence=8](http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/5908/Tinjauan%20Pustaka_2009wya-3.pdf?sequence=8). 16 Desember 2014. 114 hal.



**LAMPIRAN**

ГЛАВА I

Lampiran 1. Rekapitulasi Potensi Industri berdasarkan Kelompok Industri Perusahaan Industri Kecil dan Menengah Dikabupaten Agam Propinsi Sumatera Barat Tahun 2013.

No	Jenis Industri	Unit Usaha	Tenaga Kerja (orang)	Nilai Investasi (Rp.000)	Nilai Produksi (Rp.000)
1	Industri Pangan	2.274	7.372	4.959.397	75.182.369
2	Industri Kimia dan Bahan Bangunan	423	1.992	16.224.718	102.151.873
3	Industri Logam dan Elektronika	185	751	1.981.878	10.999.582
4	Industri Kerajinan	277	623	407.496	1.568.858
Jumlah		3.159	10.738	23.573.489	189.902.682

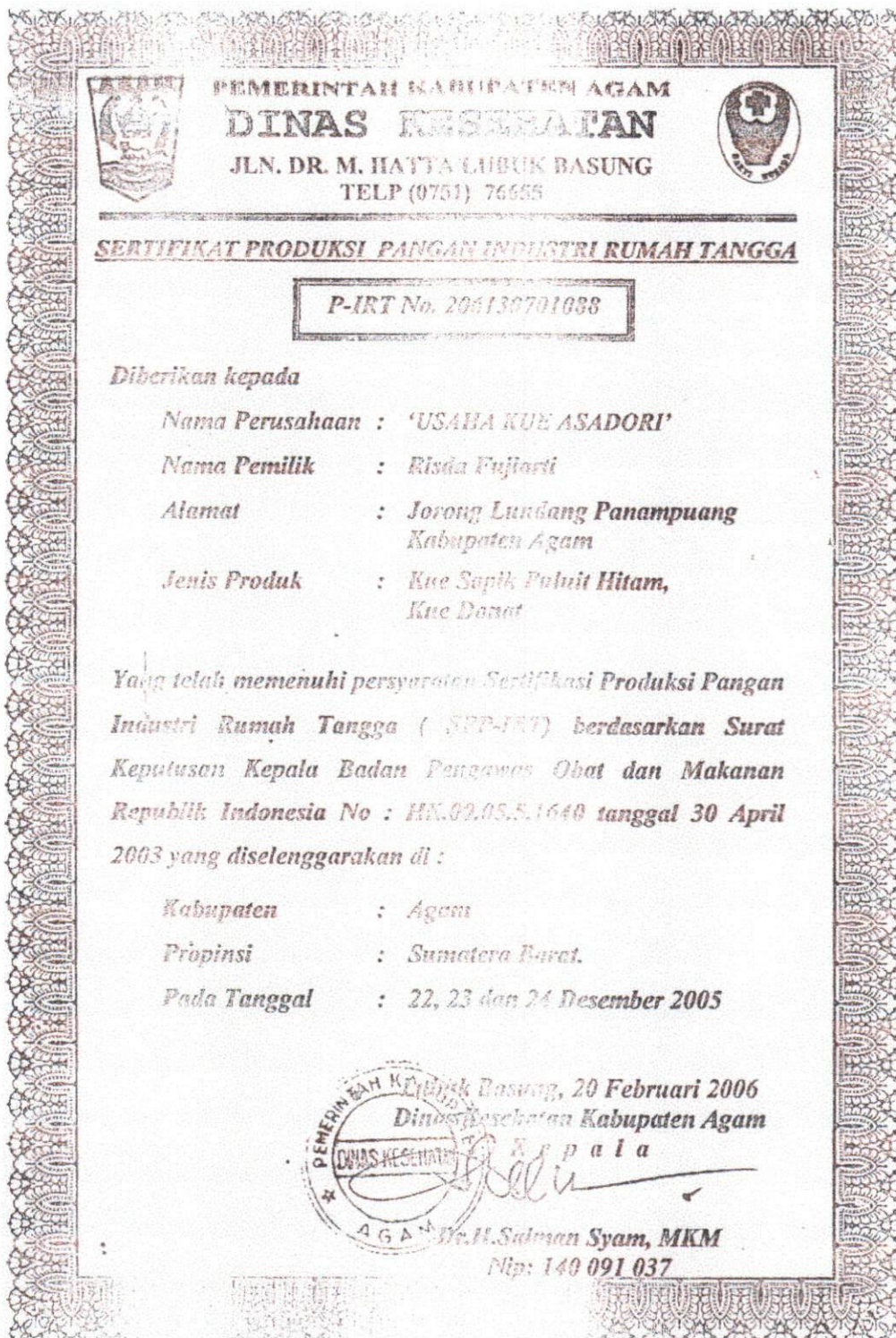
Sumber : Dinas Koperasi, UMKM, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Agam, 2013.



## Lampiran 2. Komposisi Kimia Butir Beras dan Ketan.

Komponen	Beras Biasa	Beras Ketan	
		Ketan Hitam	Ketan Putih
Energi (cal)	360,00	356,00	362,00
Protein (gr/100 gr)	6,80	7,00	6,70
Lemak (gr/100 gr)	0,70	0,70	0,70
Karbohidrat (gr/100 gr)	78,90	78,00	79,40
Kalsium (mg/100 gr)	6,00	10,00	12,00
Fosfor (mg/100 gr)	140,00	148,00	148,00
Besi (mg/100 gr)	0,80	0,80	0,80
Vitamin (mg/100 gr)	0,12	0,20	0,16
Air (%)	13,00	13,00	12,00

Sumber : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 2000.



Sumber : Dinas Kesehatan Pemerintah Kabupaten Agam, 2005.

Lampiran 4. Kriteria Industri dan Perdagangan berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja yang Digunakan, 2010.

No	Klasifikasi	Jumlah Tenaga Kerja
1	Industri mikro	1-4 orang
2	Industri kecil	5-19 orang
3	Industri menengah	20-99 orang
4	Industri besar	Lebih dari 100 orang

Sumber : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Sumatera Barat, 2011.



Lampiran 5. Volume Produksi dan Penjualan Kue Sapik Asadori Bulan Januari-November 2014.

No	Bulan	Produksi (bks)	Penjualan (bks)	Retur (bks)
1	Januari	3.285	3.271	14
2	Februari	2.985	2.968	17
3	Maret	2.947	2.934	13
4	April	2.462	2.448	14
5	Mei	2.815	2.806	9
6	Juni	3.319	3.306	13
7	Juli	3.571	3.555	16
8	Agustus	3.506	3.489	17
9	September	3.297	3.286	11
10	Oktober	3.104	3.086	18
11	November	3.182	3.170	12

Sumber : Usaha Kue Sapik Asadori, 2014.

Lampiran 6. Kemasan yang Digunakan Kue Sapik Asadori.

a. Kemasan Kotak



b. Kemasan Plastik



c. Kemasan Mika





## Lampiran 7. Sertifikat Halal Usaha Kue Sapik Asadori.

**MAJELIS ULAMA INDONESIA SUMATERA BARAT**  
THE INDONESIA COUNCIL OF ULAMA WEST SUMATERA

شهادة  
**SERTIFIKAT HALAL - HALAL CERTIFICATE**

Nomor : LP.POM.MUI.13120007791213

بناءً على الاختبارات والملاحظات التي قام بها مجلس العلماء الإندونيسي إسمعطر في العربية. نشهد بأن  
Berdasarkan pengujian yang telah dilakukan Majelis Ulama Indonesia Sumatera Barat, maka :  
Based on inspection carried out by the Indonesia Council of Ulama West Sumatera, it is here by  
certificated that :

Jenis Produk Type of Product	MAKANAN RINGAN	نوع المنتجات
Nama Produk Name of Product	KUE SAPIK (ANEKA RASA), KERIPIK PISANG, KUE KAKTUS	اسم المنتجات
Nama Perusahaan Name of Company	USAHA KUE ASADORI	اسم الشركة
Alamat Perusahaan Company's Address	JORONG LUNDANG PANAMPUANG KAB. AGAM – SUMATERA BARAT	عنوان الشركة

حلالاً للشريعة الإسلامية

Dinyatakan "HALAL" menurut Hukum Islam  
is "HALAL" in accordance with the Islamic Law

Dikeluarkan di Padang Pada Issued in Padang on	: 26 DESEMBER 2013	اصدرت هذه الشهادة في بادنج
Berlaku Sampai dengan Valid until	: 26 DESEMBER 2015	تاريخ انتهاء صلاحية

Ketua Komisi Fatwa MUI	Direktur LP.POM MUI
 H. MUHAMMAD RIDHO, Lc., M.Ag	 Drs. ANTONI ASDI, M.Farm
Ketua Umum MUI Prov. Sumatera Barat	
 PROF. DR. H. SYAMSUL BAHRI KHATIB	

Sumber : Majelis Ulama Indonesia Sumatera Barat, 2013.



Lampiran 8. Sertifikat Barcode Usaha Kue Sapik Asadori.

  
**Sertifikat Keanggotaan**  
*Certificate of Membership*

Dengan ini dinyatakan bahwa  
*This is to certify that*

**ASADORI**

Adalah anggota  
*is a member of*

**GS1 Indonesia**


Nomor Anggota <i>Company Prefix No.</i> <b>899 702136</b>	Nomor GLN : <i>Global Location Number</i> <b>8997021367002</b>	No. Sertifikat : <i>Certificate No.</i>  <small>(414)8997021367002 (11)141129 (12)171129 (30)08</small>
---	--	---

Anggota Sejak : <i>Member Since</i>	<b>29/11/2011</b>	Periode Tahun : <i>For year period</i>
--	-------------------	---

	 _____ CEO <i>Chief Executive Officer</i>	<b>29 Desember 2014</b> _____ Tanggal <i>Date</i>
---	---	--

GS1 Indonesia adalah satu-satunya organisasi yang diberi wewenang oleh GS1 Global untuk mengalokasikan dan mengurus penomoran barcode standard GS1 System di Indonesia

## Lampiran 9. Sertifikat Merek Usaha Kue Sapik Asadori.

  
**REPUBLIK INDONESIA**  
**KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA**

**SERTIFIKAT MEREK**

Menyertakan dan Hak Asasi Manusia atau nama Negara Republik Indonesia berdasarkan Undang-undang Nomor 15 Tahun 2001 Tentang Merek, memberikan hak Merek kepada :

Nama dan alamat Pemilik Merek : RISDA FUJIARTI  
 Lundang, Desa Panampuang  
 Kec. IV Angket Candung,  
 Kab. Agam, Sumatera Barat


untuk Merek Dengan:  
 Nama : ASADORI  
 Tanggal Penerimaan : 9 Agustus 2010  
 No Pendaftaran : IDM000346353  
 Tanggal Pendaftaran Merek : 25 Januari 2012

Perlindungan hak Merek tersebut diberikan untuk selama 10 (sepuluh) tahun terhitung sejak tanggal Penerimaan, dan jangka waktu perlindungan itu dapat diperpanjang (Pasal 28).



Sertifikat Merek ini dilengkapi dengan contoh merek dan jenis barang/jasa yang tidak terpisahkan dari sertifikat ini.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
 REPUBLIK INDONESIA  
 DIREKTUR JENDERAL HAK KEKAYAAN INTELEKTUAL  
 a.b.  
 Direktur Merek

  
 Drs. Mohammad Adri, S.H.  
 NIP. 195411221980031001

 (250) MEREK INDONESIA (111) IDM000346353  
 (190) DIREKTORAT JENDERAL HAK KEKAYAAN INTELEKTUAL (151) 25 Januari 2012

(710) Nomor Permohonan : D002010029042	(730) Nama dan Alamat Pemilik Merek : RISDA FUJIARTI Lundang, Desa Panampuang Kec. IV Angket Candung, Kab. Agam, Sumatera Barat
(720) Tanggal Pengajuan : 9 Agustus 2010	
Tanggal Penerimaan : 9 Agustus 2010	
(511) Kelas Barang / Jasa : NCL.9 30	(740) Nama dan Alamat Konsultan HKI:
(591) Uraian warna : Merah, Hitam, Coklat	Pemeriksa Merek : Ulizari M.P., SS, MSI
(506) Arti bahasa/huruf/angka asing dalam contoh Merek : ASADORI : Hanya Suatu Penamaan	
(320) Data Prioritas : Nomor Tanggal Negara	
(540) Contoh Merek	

(510) Uraian Barang / Jasa :  
 Kue sapik



Lampiran 10. Surat Izin Usaha Industri Pangan dari Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Agam.



**PEMERINTAH KABUPATEN AGAM**  
**DINAS KOPERASI PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN**

Jl. Moh. Hatta - Telp. (0752) 76262 - 76096 Fax. (0752) 76096 Lubuk Basung - 26415

TANDA DAFTAR INDUSTRI  
NOMOR : 211/TDI-PI/X/2006

- |   |  |
|---|--|
| 1. a. Nama Perusahaan                             | Kue Sapik : " <b>ASADORI</b> "                   |
| b. Alamat dan Nomor Telepon                       | Jorong Lundang Nagari Panampung                  |
| 2. Nomor Pokok Wajib Pajak                        | -  |
| 3. Nomor Induk Pendaftaran Industri Kecil (NIPIK) | : 09.1306.00211                                  |
| 4. a. Nama Pemilik                                | : RISDA FUJIARTI                                 |
| b. Alamat Pemilik                                 | Jorong Lundang Nagari Panampung                  |
| 5. Jenis Industri (KLUI)                          | : 15496  |
| 6. Komoditi Industri (KKI)                        | -  |
| 7. Lokasi Pabrik                                  | : Lundang  |
| a. Kenagarian                                     | : Panampung                                      |
| b. Kecamatan                                      | : IV Angkat Candung                              |
| c. Kabupaten                                      | : Agam   |
| d. Propinsi                                       | : Sumatera Barat                                 |
| 8. Mesin dan Peralatan Produksi                   | -  |
| a. Mesin / Peralatan Utama                        | : 1. 1 Bh M. Gilingan Tepung                     |
| b. Mesin Peralatan Pembantu                       | : 2. 40 Bh Cetakan Kue                           |
|   | : 3. 20 Bh Kompor                                |
|   | : 4. 1 Bh M. Kukuran                             |
|   | : 5. 1 Bh M. Pres Plastik                        |
| c. Tenaga Penggerak                               | : PLN 900 Watt                                   |
| 9. Nilai Investasi                                | : 6.500.000,- (Enam juta lima ratus ribu rupiah) |
| ( Gedung / Mesin )                                | -  |
| 10. Kapasitas Produksi Terpasang Per Tahun        | : Kue Sapik : 12.000 Kotak                       |

Pemegang Tanda Daftar Industri ini agar menyampaikan informasi industri dengan mengisi formolir Model Pdf. III - IK pada setiap tahun paling lambat tanggal 31 Januari Tahun berikutnya

Tanda Daftar Industri ini berlaku sebagai Izin Usaha Industri.



Ditetapkan di : LUBUK BASUNG  
Pada tanggal : 10 Oktober 2006



**TEMBUSAN :**

1. Menteri Perindustrian / P. Sekretaris Jenderal
2. Dirjen Industri
3. Gubernur Kepala Daerah Tk. I Sumatera Barat
4. Ka. Dinas Perindag Prop. Sumbar
5. Bupati Kab. Agam
6. Pertinggal

Sumber : Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Agam, 2006.



Lampiran 11. Tanda Daftar Perusahaan Perorangan Usaha Kue Sapik Asadori.



No. 0000015 /PO/KAA

PEMERINTAH KABUPATEN AGAM

**KECAMATAN AMPEK ANGKEK**

**TANDA DAFTAR PERUSAHAAN**

**PERUSAHAAN PERORANGAN**

BERDASARKAN UNDANG –UNDANG NO 3 TAHUN 1982 TENTANG WAJIB DAFTAR PERUSAHAAN

NOMOR TDP 030851500065	BERLAKU S/D TANGGAL 23 Agustus 2015	0	1
---------------------------	--	---	---

NAMA PERUSAHAAN : " ASADORI "	
STATUS : KANTOR TUNGGAL	
ALAMAT : JORONG LUNDANG NAGARI PANAMPUANG	
NOMOR TELEPON : 08126791869	FAX :
PENANGGUNG JAWAB / PENGURUS : RISDA FUJIARTI	
KEGIATAN USAHA POKOK : INDUSTRI KUE/MAKANAN RINGAN	
KLUI : 15498	
PENGESAHAN CAMAT AMPEK ANGKEK	
NOMOR : 31 /TDP/AA-2010	TANGGAL : 27- 07- 2010

Biaro, 27 Juli 2010

A.n. BUPATI AGAM  
CAMAT AMPEK ANGKEK



**BUDI PERWIRA NEGARA, AP, Msi**  
NIP. 19740516 199311 1 001




**KETERANGAN :**

- Asli : Yang bersangkutan
- Lembar 1 : Kabid. Pendapatan BPKD Agam
- Lembar 2 : Kecamatan
- Lembar 3 : Instansi ybs.

Sumber : Camat Ampek Angkek Kabupaten Agam, 2010.



## Lampiran 12. Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan.

	<b>PEMERINTAH KABUPATEN AGAM</b> <b>DINAS KESEHATAN</b> JLN. DR. M. HATTA LUBUK BASUNG TELP (0751) 76655	
<b><u>SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN</u></b>		
No: 062/13.07/05		
Diberikan kepada		
Nama	:	RISDA FUJARTI
Alamat	:	Jorong Lundang Panampuang
Yang telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan dalam rangka Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No : HK.00.05.5.1640 tanggal 30 April 2003 yang diselenggarakan di :		
Kabupaten	:	Agam.
Propinsi	:	Sumatera Barat.
Pada Tanggal	:	22, 23 dan 24 Desember 2005
<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>Lubuk Basung, 6 Februari 2006</p> <p>Dinas Kesehatan Kabupaten Agam</p> <p>Kepala</p> <p><i>Dr. H. Salman Syam, MKM</i></p> <p>Nip: 140 091 037</p> </div> </div>		

Sumber : Dinas Kesehatan Kabupaten Agam, 2006.

Lampiran 13. Data Distribusi Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

No	Kota Pemasaran	Nama Toko	No	Kota Pemasaran	Nama Toko
1	Lundang	Outlet	4	Padang	Christine Hakim
2	Bukittinggi	Salsabila			Shirley
		Mintuo			
		Sari			Silungkang
		Nita			Randang Acc
		Bundo			Nan Salero
		Elna			Nela Cake
		Hajah Eni			Toko Uan
		Umi			Buk Kai
		Mama Dewi			Lo Kasang
		Randang			Lo Khatib
		MakNgah			
		Bundo Kandung (Matur)			
			5	Solok	Sweet Bakery
			6	Duri	Swalayan Duri
3	Payakumbuh	Swalayan SPBU Baso			
		Erika	7	Batusangkar	Bersaudara
		Salsabila (2 Toko)			Kiniko
		Sumando (3 Toko)			
		Sederhana	8	Jambi	
		Bundo Kandung			
		Da Am			
		Randang Nikmat			

Sumber : Usaha Kue Sapik Asadori, 2015.



Lampiran 14. Rincian Gaji Pimpinan dan Upah Tenaga Kerja pada Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

### 1. Gaji Pimpinan dan Gaji Tenaga Kerja

No	Gaji	Tenaga kerja	Gaji (Rp)/bln	Total (Rp)/bln
1	Risda (pemilik)	TKDK	5.000.000	5.000.000
2	Dodyson	TKDK	3.000.000	3.000.000
3	Fitrawati	Pengemasan dan Penjualan	700.000	700.000
4	Sepriani		600.000	600.000
			Total	9.300.000

### 2. Upah Tenaga kerja

#### a. Bagian Penumbukan

Minggu	Jumlah Tenaga Kerja (orang)	Total Produksi (liter)	Upah Produksi (Rp/liter)	Biaya Tenaga Kerja (Rp)
I	2	120	937,5	225.000
II	2	120	937,5	225.000
III	2	40	937,5	75.000
IV	2	120	937,5	225.000
<b>Total</b>		400		<b>750.000</b>

#### b. Bagian Pemanggangan dan Pencetakan

Minggu	Jumlah tenaga kerja (orang)	Total produksi (pcs)	Upah produksi (pcs)	Biaya Tenaga Kerja (Rp)
I	5	29.617	40	1.184.680
II	5	29.778	40	1.191.120
III	5	16.723	40	668.920
IV	5	19.230	40	769.200
<b>Total</b>				<b>3.813.920</b>

Sumber : Usaha Kue Sapik Asadori, 2015.

Lampiran 15. Jenis Investasi, Peralatan dan Penyusutan pada Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari s/d 15 Maret 2015.

No	Jenis Peralatan dan Investasi	Jumlah (Unit)	Tahun Beli	Harga Pembelian (Rp)	Total Pembelian (Rp)	UE (Thn)	Nilai Sisa	Penyusutan (Rp/th)	Penyusutan (Rp/bln)
1	Bangunan I	1	2007	15.000.000	15.000.000	20	1.500.000	675.000	56.250
<b>Total Penyusutan Bangunan</b>									<b>56.250</b>
2	Baskom Besar	1	2012	165.000	165.000	5	0	33.000	2.750
3	Baskom Menengah	5	2013	45.000	225.000	2	0	112.500	9.375
4	Baskom Kecil	6	2012	35.000	210.000	3	0	70.000	5.833
5	Baskom Penyaring	1	2013	15.000	15.000	2	0	7.500	625
6	Sendok Pengaduk	1	2012	14.000	14.000	3	0	4.667	389
7	Sendok Besar	2	2012	5.000	10.000	2	0	5.000	417
8	Sendok Kecil	6	2012	1.250	7.500	2	0	3.750	313
9	Ember Besar	4	2012	35.000	140.000	5	0	28.000	2.333
10	Gunting	5	2012	10.000	50.000	5	0	10.000	833
11	Nampan	20	2006	3.000	60.000	5	0	12.000	1.000
12	Lesung	1		500.000	500.000	15	0	33.333	2.778
13	Alu	1		500.000	500.000	10	0	50.000	4.167
14	Ayakan	2	2013	45.000	90.000	1	0	90.000	7.500
15	Cetakan panggang	6	2012	120.000	720.000	10	0	72.000	6.000
16	Karton Box	5	2015	7.500	37.500	1	0	37.500	3.125
17	Keranjang	2	2012	30.000	60.000	10	0	6.000	500
18	Rak Panjang kecil	2	2010	600.000	1.200.000	5	0	240.000	20.000
19	Rak Panjang besar	2	2010	800.000	1.600.000	5	0	320.000	26.667
20	Etalase kecil	1	2008	600.000	600.000	10	0	60.000	5.000
21	Etalase Besar	2	2009	1.200.000	2.400.000	10	0	240.000	20.000

Lampiran 15. (lanjutan).

No	Jenis Peralatan dan Investasi	Jumlah (Unit)	Tahun Beli	Harga Pembelian (Rp)	Total Pembelian (Rp)	UE (Thn)	Nilai Sisa	Penyusutan (Rp/th)	Penyusutan (Rp/bln)
22	Telepon Seluler (HP)	1	2013	380.000	380.000	4	50.000	82.500	6.875
23	Timbangan 10 kg	1	2009	85.000	85.000	10	0	8.500	708
24	Gayung	1	2014	5.000	5.000	1	0	5.000	417
25	Meja	1	2009	500.000	500.000	15	0	33.333	2.778
26	Kursi	1	2009	300.000	300.000	15	0	20.000	1.667
27	Kompore Gas	5	2012	325.000	1.625.000	10	162.500	146.250	12.188
<b>Total Penyusutan Alat</b>									<b>144.236</b>
28	Mesin Hand Sealer*	1	2012	670.000	670.000	4	67.000	83.750	6.979
29	Freezer*	1	2006	3.500.000	3.500.000	15	350.000	148.533	12.378
30	Mixer*	1	2009	2.500.000	2.500.000	10	250.000	163.840	13.653
31	Kendaraan (mobil)*	1	2013	180.000.000	180.000.000	10	18.000.000	28.800.000	2.400.000
32	Blender*	1	2008	1.000.000	1.000.000	10	100.000	52.429	4.369
<b>Total Penyusutan Mesin dan Kendaraan</b>									<b>2.437.379</b>
<b>Total Penyusutan</b>									<b>2.637.865</b>

\*) Rincian Penyusutan Mesin Hand Sealer, Freezer, Mixer, Kendaraan (Mobil) dan Blender selama 1 bulan dengan menggunakan metode saldo menurun berganda, salah satu contoh cara perhitungan berganda dapat dilihat pada lampiran 15 (lanjutan).



Lampiran 15. (lanjutan).

Perhitungan penyusutan dengan metode saldo menurun berganda

Peralatan	Tahun	Nilai Buku th (x-1) (Rp)	Tarif S.M.B (Rp)	Penyusutan th (x) (Rp)	Nilai Buku th (x) (Rp)
Hand Sealer	2012	670.000			670.000
	2013	670.000	0,5	335.000	335.000
	2014	335.000	0,5	167.500	167.500
	<b>2015</b>	<b>167.500</b>	<b>0,5</b>	<b>83.750</b>	<b>83.750</b>
	2016	83.750		16.750	67.000

Tarif saldo menurun berganda peralatan hand sealer adalah

$$\begin{aligned}
 &= (1/\text{umur kegunaan}) \times 2 \\
 &= 1/4 \text{ th} \times 2 \\
 &= 0,5
 \end{aligned}$$

Tingkat Penyusutan/bulan pada tahun 2015 adalah

$$\begin{aligned}
 &= \text{Rp } 83.750,-/12 \text{ bln} \\
 &= \text{Rp } 6.979,-/\text{bln}
 \end{aligned}$$

Peralatan	Tahun	Nilai Buku th (x-1) (Rp)	Tarif S.M.B (Rp)	Penyusutan th (x) (Rp)	Nilai Buku th (x) (Rp)
Mixer	2009	2.500.000			
	2010	2.500.000	0,20	500.000	2.000.000
	2011	2.000.000	0,20	400.000	1.600.000
	2012	1.600.000	0,20	320.000	1.280.000
	2013	1.280.000	0,20	256.000	1.024.000
	2014	1.024.000	0,20	204.800	819.200
	<b>2015</b>	<b>819.200</b>	<b>0,20</b>	<b>163.840</b>	<b>655.360</b>
	2016	655.360	0,20	131.072	524.288
	2017	524.288	0,20	104.858	419.430
	2018	419.430	0,20	83.886	335.544
	2019	335.544		85.544	250.000

Tingkat Penyusutan/bulan pada tahun 2015 adalah

$$\begin{aligned}
 &= \text{Rp } 163.840,-/12 \text{ bln} \\
 &= \text{Rp } 13.653,-/\text{bln}
 \end{aligned}$$

## Lampiran 15. (lanjutan).

Peralatan	Tahun	Nilai Buku th (x-1) (Rp)	Tarif S.M.B (Rp)	Penyusutan th (x) (Rp)	Nilai Buku th (x) (Rp)
Freezer	2006	3.500.000			3.500.000
	2007	3.500.000	0,13	466.667	3.033.333
	2008	3.033.333	0,13	404.444	2.628.889
	2009	2.628.889	0,13	350.519	2.278.370
	2010	2.278.370	0,13	303.783	1.974.588
	2011	1.974.588	0,13	263.278	1.711.309
	2012	1.711.309	0,13	228.175	1.483.135
	2013	1.483.135	0,13	197.751	1.285.383
	2014	1.285.383	0,13	171.384	1.113.999
	<b>2015</b>	<b>1.113.999</b>	<b>0,13</b>	<b>148.533</b>	<b>965.466</b>
	2016	965.466	0,13	128.729	836.737
	2017	836.737	0,13	111.565	725.172
	2018	725.172	0,13	96.690	628.482
	2019	628.482	0,13	83.798	544.685
	2020	544.685	0,13	72.625	472.060
	2021	472.060		122.060	350.000

Tingkat Penyusutan/bulan pada tahun 2015 adalah

= Rp 148.533,-/12 bln

= Rp 12.378,-/bln

Peralatan	Tahun	Nilai Buku th (x-1) (Rp)	Tarif S.M.B (Rp)	Penyusutan th (x) (Rp)	Nilai Buku th (x) (Rp)
Mobil	2013	180.000.000			
	2014	180.000.000	0,2	36.000.000	144.000.000
	<b>2015</b>	<b>144.000.000</b>	<b>0,2</b>	<b>28.800.000</b>	<b>115.200.000</b>
	2016	115.200.000	0,2	23.040.000	92.160.000
	2017	92.160.000	0,2	18.432.000	73.728.000
	2018	73.728.000	0,2	14.745.600	58.982.400
	2019	58.982.400	0,2	11.796.480	47.185.920
	2020	47.185.920	0,2	9.437.184	37.748.736
	2021	37.748.736	0,2	7.549.747	30.198.989
	2022	30.198.989	0,2	6.039.798	24.159.191
	2023	24.159.191		6.159.191	18.000.000

Tingkat Penyusutan/bulan pada tahun 2015 adalah

= Rp 28.800.000,-/12 bln

= Rp 2.400.000,-/bln

Lampiran 15. (lanjutan).

Peralatan	Tahun	Nilai Buku th (x-1) (Rp)	Tarif S.M.B (Rp)	Penyusutan th (x) (Rp)	Nilai Buku th (x) (Rp)
Blender	2008	1.000.000			
	2009	1.000.000	0,2	200.000	800.000
	2010	800.000	0,2	160.000	640.000
	2011	640.000	0,2	128.000	512.000
	2012	512.000	0,2	102.400	409.600
	2013	409.600	0,2	81.920	327.680
	2014	327.680	0,2	65.536	262.144
	<b>2015</b>	<b>262.144</b>	<b>0,2</b>	<b>52.429</b>	<b>209.715</b>
	2016	209.715	0,2	41.943	167.772
	2017	167.772	0,2	33.554	134.218
	2018	134.218		34.218	100.000

Tingkat Penyusutan/bulan pada tahun 2015 adalah

= Rp 52.429,-/12 bln

= Rp 4.369,-/bln



Lampiran 16. Biaya Bahan Baku Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

Minggu	Beras Ketan Putih			Beras Ketan Hitam		
	Jumlah (liter)	Harga (Rp/liter)	Biaya (Rp)	Jumlah (liter)	Harga (Rp/liter)	Biaya (Rp)
I	80	8.000	640.000	40	6.500	260.000
II	40	8.000	320.000	80	6.500	520.000
III	-	8.000	-	40	6.500	260.000
IV	40	8.000	320.000	80	6.500	520.000
<b>Total</b>	<b>120</b>		<b>1.280.000</b>	<b>240</b>		<b>1.560.000</b>

Minggu	Tepung Terigu			Gula Pasir		
	Jumlah (kg)	Harga (Rp/kg)	Biaya (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Biaya (Rp)
I	25	7.000	175.000	37,5	9.800	367.500
II	14	7.000	98.000	42	9.800	411.600
III	25	7.000	175.000	22,5	9.800	220.500
IV	-	7.000	-	30	9.800	294.000
<b>Total</b>	<b>64</b>		<b>448.000</b>	<b>132</b>		<b>1.293.600</b>

Minggu	Buah Kelapa		
	Jumlah (bh)	Harga (Rp/Bh)	Biaya (Rp)
I	62	5.000	310.000
II	78	5.000	390.000
III	32	5.000	160.000
IV	60	5.000	300.000
<b>Total</b>	<b>232</b>		<b>1.160.000</b>

Lampiran 17. Biaya Bahan Penolong Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

Minggu	Tepung Terigu			Telur		
	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Biaya (Rp)	Jumlah (btr)	Harga (Rp/btr)	Biaya (Rp)
I	10	7.000	70.000	125	1.160	145.000
II	14	7.000	98.000	154	1.160	178.640
III	4	7.000	28.000	65	1.160	75.400
IV	12	7.000	84.000	120	1.160	139.200
<b>Total (Rp)</b>	<b>40</b>		<b>280.000</b>	<b>464</b>		<b>538.240</b>

Minggu	Garam			Vanile		
	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Biaya (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Biaya (Rp)
I	0,348	4.200	1.462	0,156	145.000	22.620
II	0,382	4.200	1.604	0,173	145.000	25.085
III	0,214	4.200	899	0,096	145.000	13.920
IV	0,269	4.200	1.130	0,120	145.000	17.400
<b>Total</b>	<b>1,213</b>		<b>5.095</b>	<b>0,545</b>		<b>79.025</b>

Minggu	Kacang			Durian		
	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Biaya (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Biaya (Rp)
I	3	18.000	54.000	1,2	37.500	45.000
II	0	18.000	-	-	37.500	-
III	3	18.000	54.000	-	37.500	-
IV	0	18.000	-	0,2	37.500	7.500
<b>Total</b>	<b>6</b>		<b>108.000</b>	<b>1,4</b>		<b>52.500</b>

Minggu	Pisang			Jagung		
	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Biaya (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Biaya (Rp)
I	0	3.750	-	-	10.000	-
II	4	3.750	15.000	-	10.000	-
III	0	3.750	-	5	10.000	50.000
IV	4	3.750	15.000	-	10.000	-
<b>Total</b>	<b>8</b>		<b>30.000</b>	<b>5</b>		<b>50.000</b>

## Lampiran 17. (lanjutan).

Minggu	Coklat Bubuk			Coklat Batangan		
	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Biaya (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Biaya (Rp)
I	1	20.000	20.000	0,5	40.000	20.000
II	1	20.000	20.000	0,5	40.000	20.000
III	0	20.000	-	-	40.000	-
IV	0	20.000	-	-	40.000	-
<b>Total</b>	<b>2</b>		<b>40.000</b>	<b>1</b>		<b>40.000</b>

Minggu	Labu		
	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Biaya (Rp)
I	10	6.000	60.000
II	2,67	6.000	16.020
III	10	6.000	60.000
IV	-	6.000	-
<b>Total</b>	<b>22,67</b>		<b>136.020</b>



Lampiran 18. Bentuk Label yang Digunakan Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.



Lampiran 19. Harga Jual yang Digunakan Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

No	Penjualan	Jenis Kue Sapik	Ukuran Kemasan	Harga jual (Rp)
1	Outlet	Kue Sapik Beras Ketan Berbagai Rasa	Plastik 14x21	13.000
			Plastik 14x27	20.000
			Box 3A	15.000
			Mika 1A	45.000
			Mika 3A	12.000
		Kue Sapik Jagung	Plastik 14x21	10.000
		Kue Sapik Labu	Plastik 14x27	12.000
		Kue Sapik coklat	Plastik 14x27	12.000
2	Bukittinggi dan Batu Sangkar	Kue Sapik Beras Ketan Berbagai Rasa	Plastik 14x21	11.000
			Mika 3A	11.000
		Kue Sapik Labu	Plastik 14x27	12.000
		Kue Sapik coklat	Plastik 14x27	12.000
3	Solok, Jambi dan Padang	Kue Sapik Beras Ketan Berbagai Rasa	Plastik 14x21	12.000
4	Duri	Kue Sapik Beras Ketan Berbagai Rasa	Plastik 14x21	13.500
5	Payakumbuh	Kue Sapik Beras Ketan Berbagai Rasa	Plastik 14x21	11.000
			Box 3A	12.000
		Kue Sapik Labu	Plastik 14x27	12.000
		Kue Sapik Coklat	Plastik 14x27	12.000
		Kue Sapik Jagung	Plastik 14x21	10.000
			Plastik 14x21	15.000
6	Online	Kue Sapik Semua Rasa	Plastik 14x27	23.000
			Mika 1A	50.000

Sumber : Usaha Kue Sapik Asadori, 2015.

Lampiran 20. Perhitungan Pembayaran Bunga Pinjaman Usaha Kue Sapik Asadori pada Bank BRI.

Bunga pinjaman setiap bulan adalah

$$= \text{Jumlah Pinjaman (Rp)} \times \text{Bunga Pinjaman (\%/bln)}$$

$$= \text{Rp } 60.000.000,- \times 0,8\% / \text{bln}$$

$$= \text{Rp } 480.000,- / \text{bln}$$



Lampiran 21. Rincian Pendapatan penjualan (Penerimaan) Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

Tabel 1. Kue Sapik Hitam Original

	Kemasan Plastik 14x21cm			Kemasan Plastik 14x27cm			Kemasan Box			Kemasan Mika 3A			Kemasan Mika 1A		
<b>Produksi</b>	772			48			15			26			9		
<b>Penjualan</b>	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
Outlet	41	13.000	533.000	45	20.000	900.000	-	-	-	9	12.000	108.000	6	45.000	270.000
Bukittinggi	203	11.000	2.233.000	-	-	-	-	-	-	13	11.000	143.000	-	-	-
Batu Sangkar	15	11.000	165.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Duri	10	13.500	135.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jambi	30	12.000	360.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Padang	151	12.000	1.812.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Payakumbuh	35	11.000	385.000	-	-	-	15	12.000	180.000	-	-	-	-	-	-
Solok	15	12.000	180.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Online	2	15.000	30.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	50.000	150.000
<b>Total</b>	<b>502</b>		<b>5.833.000</b>	<b>45</b>		<b>900.000</b>	<b>15</b>		<b>180.000</b>	<b>22</b>		<b>251.000</b>	<b>9</b>		<b>420.000</b>
Rata-rata Harga Jual		<b>11.620</b>			<b>20.000</b>			<b>12.000</b>			<b>11.409</b>			<b>46.667</b>	
Sisa Produk	270			3			-			4			-		

Tabel 2. Kue Sapik Hitam Kacang

	Kemasan Plastik 14x21cm			Kemasan Plastik 14x27cm			Kemasan Box			Kemasan Mika 3A		
Produksi bln sebelumnya	50											
Produksi (bks)	436			16			15			12		
Penjualan	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
Outlet	68	13.000	884.000	14	20.000	280.000	-	-	-	-	-	-
Bukittinggi	202	11.000	2.222.000	-	-	-	-	-	-	12	11.000	132.000
Batu Sangkar	15	11.000	165.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Duri	10	13.500	135.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Padang	146	12.000	1.752.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Payakumbuh	30	11.000	330.000	-	-	-	15	12.000	180.000	-	-	-
Solok	15	12.000	180.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Online	-	-	-	1	23.000	23.000	-	-	-	-	-	-
Total	486		5.668.000	15		303.000	15		180.000	12		132.000
Rata-rata Harga Jual		11.663			20.200			12.000			11.000	
Sisa Produk	-			1			-			-		-

Tabel 3. Kue Sapik Putih Original

	Kemasan Plastik 14x21cm			Kemasan Plastik 14x27cm			Kemasan Mika 1A		
Produksi bln sebelumnya	68								
Produksi	252			15			4		
Penjualan	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
Outlet	18	13.000	234.000	11	20.000	220.000	-	-	-
Bukittinggi	139	11.000	1.529.000	-	-	-	-	-	-
Batu Sangkar	8	11.000	88.000	-	-	-	-	-	-
Duri	8	13.500	108.000	-	-	-	-	-	-
Padang	112	12.000	1.344.000	-	-	-	-	-	-
Payakumbuh	27	11.000	297.000	-	-	-	-	-	-
Solok	8	12.000	96.000	-	-	-	-	-	-
Online	-	-	-	3	23.000	69.000	2	50.000	100.000
Total	320		3.696.000	14		289.000	2		100.000
Rata-rata Harga Jual		11.550			20.643			50.000	
Sisa Produk	-			1			2		



Tabel 4. Kue Sapik Putih Durian

	Kemasan Plastik 14x21cm			Kemasan Plastik 14x27cm			Kemasan Box			Kemasan Mika 3A			Kemasan Mika 1A		
Produksi	335			10			2			15			5		
Penjualan	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
Outlet	18	13.000	234.000	5	20.000	100.000	1	15.000	15.000	-	-	-	-	-	-
Bukittinggi	150	11.000	1.650.000	-	-	-	-	-	-	12	11.000	132.000	-	-	-
Batu Sangkar	7	11.000	77.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Duri	8	13.500	108.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Padang	112	12.000	1.344.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Payakumbuh	27	11.000	297.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Solok	8	12.000	96.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Online	-	-	-	2	23.000	46.000	-	-	-	-	-	-	2	50.000	100.000
Total	330		3.806.000	7		146.000	1		15.000	12		132.000	2		100.000
Rata-rata Harga Jual		11.533			20.857			15.000			11.000			50.000	
Sisa Produk	5			3			1			3			3		

Tabel 5. Kue Sapik Putih Pisang

	Kemasan Plastik 14x21cm			Kemasan Plastik 14x27cm			Kemasan Mika 3A			Kemasan Mika 1A		
<b>Produksi sebelumnya</b>	53											
<b>Produksi</b>	219			5			15			3		
<b>Penjualan</b>	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
Outlet	4	13.000	52.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bukittinggi	123	11.000	1.353.000	-	-	-	13	11.000	143.000	-	-	-
Batu Sangkar	7	11.000	77.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Duri	8	13.500	108.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Padang	101	12.000	1.212.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Payakumbuh	22	11.000	242.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Solok	7	12.000	84.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Online	-	-	-	2	23.000	46.000	-	-	-	2	50.000	100.000
<b>Total</b>	<b>272</b>		<b>3.128.000</b>	<b>2</b>		<b>46.000</b>	<b>13</b>		<b>143.000</b>	<b>2</b>		<b>100.000</b>
Rata-rata Harga Jual		11.500			23.000			11.000			50.000	
Sisa Produk	-			3			2			1		

Tabel 6. Kue Sapik Coklat, Labu dan Jagung

	Kue sapik coklat (kemasan plastik 14 x 27 cm)			Kue sapik labu (kemasan plastik 14 x 27 cm)			Kue sapik jagung (kemasan plastik 14 x 21 cm)		
Produksi	247			399			176		
Penjualan	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
Outlet	8	12.000	96.000	10	12.000	120.000	2	10.000	20.000
Bukittinggi	20	12.000	240.000	115	12.000	1.380.000	-	-	-
Batu Sangkar	60	12.000	720.000	-	-	-	-	-	-
Payakumbuh	150	12.000	1.800.000	150	12.000	1.800.000	150	10.000	1.500.000
Online	5	15.000	75.000	-	-	-	-	-	-
Total	243		2.931.000	275		3.300.000	152		1.520.000
Rata-rata Harga Jual		12.062			12.000			10.000	
Sisa Produk	4			124			24		



Lampiran 22. Rincian Data Hasil Produksi Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari– 15 Maret 2015.

Bahan Baku	Jenis Produk	Kemasan	Produksi (bks)
Beras Ketan Hitam	Kue sapik hitam original	Plastik 14x21 cm	772
		Plastik 14x27cm	48
		Box	15
		Mika 3A	26
		Mika 1A	9
	Kue sapik hitam kacang	Plastik 14x21 cm	436
		Plastik 14x27cm	16
		Box	15
		Mika 3A	12
Beras Ketan Putih	Kue sapik putih original	Plastik 14x21 cm	252
		Plastik 14x27cm	15
		Mika 1A	4
	Kue sapik putih durian	Plastik 14x21 cm	335
		Plastik 14x27cm	10
		Box	2
		Mika 3A	15
		Mika 1A	5
	Kue sapik putih pisang	Plastik 14x21 cm	219
		Plastik 14x27cm	5
		Mika 3A	15
		Mika 1A	3
Teung Terigu	Kue sapik coklat	Plastik 14x27cm	247
	Kue sapik labu	Plastik 14x27cm	399
	Kue sapik jagung	Plastik 14x21cm	176

Sumber : Usaha Kue Sapik Asadori, 2015.

Lampiran 23. Rincian Biaya Kemasan dan Label Usaha Kue Sapik Asadori periode 16 Februari – 15 Maret 2015

a. Biaya Pemakaian Kemasan

Minggu	1. Kemasan plastik 14 x 21 cm			2. Kemasan plastik 14 x 27 cm		
	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)
I	632	213	134.616	310	267	82.770
II	604	213	128.652	215	267	57.405
III	403	213	85.839	190	267	50.730
IV	551	213	117.363	25	267	6.675
<b>Total</b>	<b>2.190</b>		<b>466.470</b>	<b>740</b>		<b>197.580</b>

3. Kemasan Box 3A*									
Minggu	Box 3A			Mika 3A			Plastik luar mika 3A		
	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)
I	17	1.500	25.500	17	250	4.250	17	70	1.190
II	15	1.500	22.500	15	250	3.750	15	70	1.050
III	-	-	-	-	-	-	-	-	-
IV	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Total</b>	<b>32</b>		<b>48.000</b>	<b>32</b>		<b>8.000</b>	<b>32</b>		<b>2.240</b>

Lampiran 23. (lanjutan)

4. Kemasan Mika 3A*						
Minggu	Mika 3A			Plastik luar mika 3A		
	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)
I	12	250	3.000	12	70	840
II	-	-	-	-	-	-
III	-	-	-	-	-	-
IV	56	250	14.000	56	70	3.920
Total	68		17.000	68		4.760

5. Kemasan Mika 1A*						
Minggu	Kemasan Mika 1A			Kemasan plastik luar mika 1A		
	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)
I	5	1.040	5.200	5	100	500
II	2	1.040	2.080	2	100	200
III	-	-	-	-	-	-
IV	14	1.040	14.560	14	100	1.400
Total	21		21.840	21		2.100

Keterangan :

- a. Kemasan Box 3A\* : menggunakan 3 macam jenis pelindung produk.
- b. Kemasan Mika 3A\* : menggunakan 2 macam jenis pelindung produk.
- c. Kemasan Mika 1A\* : menggunakan 2 macam jenis pelindung produk.



Lampiran 23. (lanjutan)

b. Biaya Pemakaian Kantong Plastik dan Karton box

Minggu	Kantong Plastik Sedang			Kantong Plastik Menengah			Kemasan Karton Box		
	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)
I	9	500	4.500	14	750	3.000	10	7.500	75.000
II	14	500	7.000	11	750	8.250	4	7.500	30.000
III	8	500	4.000	8	750	6.000	3	7.500	22.500
IV	3	500	1.500	4	750	3.000	8	7.500	60.000
<b>Total</b>	<b>34</b>		<b>17.000</b>	<b>37</b>		<b>20.250</b>	<b>25</b>		<b>187.500</b>

c. Biaya Pemakaian Label Kemasan

Minggu	Label ukuran 8 x 5,5 cm			Label ukuran 10 x 6,5 cm		
	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)
I	663	80	53.040	296	175	51.800
II	649	80	51.920	172	175	30.100
III	239	80	19.120	178	175	31.150
IV	646	80	51.680			
<b>Total</b>	<b>2.197</b>		<b>175.760</b>	<b>646</b>		<b>113.050</b>

Keterangan : Label ukuran 8 x 5,5 cm digunakan pada produk kue sapik dengan bahan utama beras ketan untuk semua varian rasa dan jenis kemasan kecuali kemasan box 3A. Sedangkan label ukuran 10 x 6,5 cm digunakan pada produk kue sapik dengan bahan utama tepung terigu untuk jenis kue sapik coklat dan labu.

Lampiran 24. Rincian Biaya Pemakaian Listrik pada Usaha Kue Sapik Asadori  
Periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

<b>Pemakaian Mixer</b>			
Minggu	Lama Pemakaian (Jam)	Perhitungan	Jumlah (Rp)
I	1,17	$1,17 \times 0,45 \times 1.352$	711,83
II	1,08	$1,08 \times 0,45 \times 1.352$	657,07
III	0,67	$0,67 \times 0,45 \times 1.352$	407,63
IV	0,75	$0,75 \times 0,45 \times 1.352$	456,3
<b>Total</b>	<b>3,67</b>		<b>2.232,83</b>

<b>Pemakaian Freazer</b>			
Minggu	Lama Pemakaian (Jam)	Perhitungan	Jumlah (Rp)
I	96	$96 \times 0,4 \times 1.352$	51.916,80
II	72	$72 \times 0,4 \times 1.352$	38.937,60
III	48	$48 \times 0,4 \times 1.352$	25.958,40
IV	72	$72 \times 0,4 \times 1.352$	38.937,60
<b>Total</b>	<b>288</b>		<b>155.750,40</b>

<b>Pemakaian Blender</b>			
Minggu	Lama Pemakaian (Jam)	Perhitungan	Jumlah (Rp)
I	0,67	$0,67 \times 0,35 \times 1.352$	317,04
II	0,17	$0,17 \times 0,35 \times 1.352$	80,44
III	0,42	$0,42 \times 0,35 \times 1.352$	198,74
IV	0,33	$0,33 \times 0,35 \times 1.352$	156,16
<b>Total</b>	<b>1,59</b>		<b>752,38</b>

<b>Pemakaian Hand Sealer</b>			
Minggu	Lama Pemakaian (Jam)	Perhitungan	Jumlah (Rp)
I	1,33	$1,33 \times 0,1 \times 1.352$	179,82
II	1,17	$1,17 \times 0,1 \times 1.352$	158,18
III	0,83	$0,83 \times 0,1 \times 1.352$	112,22
IV	1,08	$1,08 \times 0,1 \times 1.352$	146,02
<b>Total</b>	<b>4,41</b>		<b>596,24</b>

## Lampiran 24. (lanjutan).

Minggu	Pemakaian Lampu		
	Lama Pemakaian (Jam)	Perhitungan	Jumlah (Rp)
I	27	$27 \times 0,09 \times 1.352$	3.285,36
II	27	$27 \times 0,09 \times 1.352$	3.285,36
III	22	$22 \times 0,09 \times 1.352$	2.676,96
IV	27	$27 \times 0,09 \times 1.352$	3.285,36
Total	103		12.533,04

Persentase pemakaian usaha pada bangunan yang disewa adalah

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Pemakaian usaha}}{\text{Tagihan listrik variabel}} \times 100 \% \\
 &= \frac{\text{Rp } 171.865,-}{\text{Rp } 300.000,-} \times 100\% \\
 &= 57\%
 \end{aligned}$$

Alat yang menggunakan listrik pada usaha kue sapik Asadori yaitu mixer, freezer, belnder, hand sealer dan lampu yang masing-masing memiliki daya 450 watt, 400 watt, 350 watt dan 18 watt (lampu yang digunakan 5 buah) dengan tarif listrik per kWh sebesar Rp 1.352,-. Jadi pemakaian listrik usaha untuk bangunan yang disewa (bangunan II) sebesar Rp 171.865,- dan bangunan pribadi (bangunan I) sebesar Rp 40.000,- sehingga total keseluruhan pemakaian listrik adalah Rp 40.000,- + Rp 171.865,- = Rp 211.865,-.



Lampiran 25. Rincian Biaya Bahan Bakar dan Biaya Komunikasi Usaha Kue Sapik Asadori Periode 16 Februari- 15 Maret 2015.

a. Biaya bahan bakar produksi (gas)

Minggu	Jumlah gas (tabung)	Harga (Rp)	Total Biaya (Rp)
I	5	145.000	725.000
III	5	145.000	725.000
Total			1.450.000

b. Biaya bahan bakar bensin

Minggu	Periode Pengisian	Biaya 1 kali pengisian (Rp)	Total Biaya (Rp)
I	2 kali	150.000	300.000
II	2 kali	150.000	300.000
III	1 kali	200.000	200.000
IV	2 kali	150.000	300.000
Total			1.100.000

c. Rincian Biaya Komunikasi

Minggu	Pulsa	Harga (Rp)	Biaya (Rp)
I	50.000	51.000	51.000
II	50.000	51.000	51.000
III	50.000	51.000	51.000
IV	50.000	51.000	51.000
Total			204.000

Lampiran 26. Rincian Biaya Bersama Usaha Kue Sapik Asadori periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

Produk Bersama	Kemasan	Produksi (bks)	Harga jual (Rp)	Nilai jual (Rp)	Nilai Jual Relatif (%)	Biaya Variabel/Unit (Rp)	Biaya Tetap/Unit (Rp)	Alokasi Biaya Bersama (Rp)
Kue sapik hitam original	Plastik 14x21 cm	772	11.620	8.970.640	24,27%	3.577.847	3.228.304	6.806.151
	Plastik 14x27cm	48	20.000	960.000	2,60%	383.139	345.840	728.979
	Box	15	12.000	180.000	0,49%	72.163	65.178	137.341
	Mika 3A	26	11.409	296.634	0,80%	118.006	106.414	224.420
	Mika 1A	9	46.667	420.003	1,14%	167.894	151.635	319.529
Kue sapik hitam kacang	Plastik 14x21 cm	436	11.663	5.085.068	13,76%	2.124.425	1.830.304	3.954.729
	Plastik 14x27cm	16	20.200	323.200	0,87%	134.545	115.729	250.274
	Box	15	12.000	180.000	0,49%	75.565	65.178	140.743
	Mika 3A	12	11.000	132.000	0,36%	55.447	47.883	103.330
Kue sapik putih original	Plastik 14x21 cm	252	11.550	2.910.600	7,87%	1.228.298	1.046.842	2.275.140
	Plastik 14x27cm	15	20.643	309.645	0,84%	130.895	111.733	242.628
	Mika 1A	4	50.000	200.000	0,54%	84.368	71.830	156.198
Kue sapik putih durian	Plastik 14x21 cm	335	11.533	3.863.555	10,45%	1.675.577	1.390.020	3.065.597
	Plastik 14x27cm	10	20.857	208.570	0,56%	90.102	74.492	164.594
	Box	2	15.000	30.000	0,08%	12.960	10.643	23.603
	Mika 3A	15	11.000	165.000	0,45%	71.963	59.854	131.817
	Mika 1A	5	50.000	250.000	0,68%	108.827	90.447	199.274
Kue sapik putih pisang	Plastik 14x21 cm	219	11.500	2.518.500	6,81%	1.088.496	905.843	1.994.339
	Plastik 14x27cm	5	23.000	115.000	0,31%	49.661	41.236	90.897
	Mika 3A	15	11.000	165.000	0,45%	71.727	59.854	131.581
	Mika 1A	3	50.000	150.000	0,41%	65.321	54.535	119.856
Kue sapik coklat	Plastik 14x27cm	247	12.062	2.979.314	8,06%	1.011.239	1.065.630	2.076.869
Kue sapik labu	Plastik 14x27cm	399	12.000	4.788.000	12,95%	1.632.324	1.712.147	3.344.471
Kue sapik jagung	Plastik 14x27cm	176	10.000	1.760.000	4,76%	599.975	629.330	1.229.305
Total				36.960.729	100%			27.911.665

## Lampiran 27. Alokasi Biaya Bersama Usaha Kue Sapik Asadori.

Tabel 1. Alokasi Biaya Bahan Baku Beras Ketan Hitam

Produk Bersama	Kemasan	Produksi (bks)	Harga jual (Rp)	Nilai jual (Rp)	% alokasi
Kue sapik hitam original	Plastik 14x21 cm	772	11.620	8.970.640	54,21%
	Plastik 14x27cm	48	20.000	960.000	5,80%
	Box	15	12.000	180.000	1,09%
	Mika 3A	26	11.409	296.634	1,79%
	Mika 1A	9	46.667	420.003	2,54%
Kue sapik hitam kacang	Plastik 14x21 cm	436	11.663	5.085.068	30,73%
	Plastik 14x27cm	16	20.200	323.200	1,95%
	Box	15	12.000	180.000	1,09%
	Mika 3A	12	11.000	132.000	0,80%
Total				16.547.545	100%

Tabel 2. Alokasi Biaya Bahan Baku Beras Ketan Putih

Produk Bersama	Kemasan	Produksi (bks)	Harga Jual (Rp)	Nilai jual (Rp)	% alokasi
Kue sapik putih original	Plastik 14x21 cm	252	11.550	2.910.600	26,74%
	Plastik 14x27cm	15	20.643	309.645	2,84%
	Mika 1A	4	50.000	200.000	1,84%
Kue sapik putih durian	Plastik 14x21 cm	335	11.533	3.863.555	35,49%
	Plastik 14x27cm	10	20.857	208.570	1,92%
	Box	2	15.000	30.000	0,28%
	Mika 3A	15	11.000	165.000	1,52%
	Mika 1A	5	50.000	250.000	2,30%
Kue sapik putih pisang	Plastik 14x21 cm	219	11.500	2.518.500	23,14%
	Plastik 14x27cm	5	23.000	115.000	1,06%
	Mika 3A	15	11.000	165.000	1,52%
	Mika 1A	3	50.000	150.000	1,38%
Total				10.885.870	100%

Tabel 3. Alokasi Biaya Bahan Baku Tepung Terigu

Produk Bersama	Kemasan	Produksi (bks)	Harga Jual (Rp)	Nilai jual (Rp)	% alokasi
Kue sapik Coklat	Plastik 14x27cm	247	12.062	2.979.314	31,27%
Kue Sapik Labu	Plastik 14x27cm	399	12.000	4.788.000	50,26%
Kue Sapik Jagung	Plastik 14x27cm	176	10.000	1.760.000	18,47%
Total				9.527.314	100%



Lampiran 27. (lanjutan).

Tabel 4. Alokasi Biaya Kacang

Produk Bersama	Kemasan	Produksi (bks)	Harga Jual (Rp)	Nilai jual (Rp)	% alokasi
Kue sapik hitam kacang	Plastik 14x21 cm	436	11.663	5.085.068	88,90%
	Plastik 14x27cm	16	20.200	323.200	5,65%
	Box	15	12.000	180.000	3,15%
	Mika 3A	12	11.000	132.000	2,31%
Total				5.720.268	100%

Tabel 5. Alokasi Biaya Durian

Produk Bersama	Kemasan	Produksi (bks)	Harga Jual (Rp)	Nilai jual (Rp)	% alokasi
Kue sapik putih durian	Plastik 14x21 cm	335	11.533	3.863.555	85,53%
	Plastik 14x27cm	10	20.857	208.570	4,62%
	Box	2	15.000	30.000	0,66%
	Mika 3A	15	11.000	165.000	3,65%
	Mika 1A	5	50.000	250.000	5,53%
Total				4.517.125	100%

Tabel 6. Alokasi Biaya Pisang

Produk Bersama	Kemasan	Produksi (bks)	Harga Jual (Rp)	Nilai jual (Rp)	% alokasi
Kue sapik putih pisang	Plastik 14x21 cm	219	11.500	2.518.500	85,42%
	Plastik 14x27cm	5	23.000	115.000	3,90%
	Mika 3A	15	11.000	165.000	5,60%
	Mika 1A	3	50.000	150.000	5,09%
Total				2.948.500	100%

## Lampiran 27. (lanjutan)

Tabel 7. Alokasi Biaya Tepung Terigu (Bahan Penolong), Biaya Tenaga Kerja Bagian Penumbukan, Biaya Listrik Bangunan I, Biaya Penyusutan Bangunan I dan Pajak bangunan I.

Produk Bersama	Kemasan	Produksi (bks)	Harga Jual (Rp)	Nilai jual (Rp)	% alokasi
Kue sapik hitam original	Plastik 14x21 cm	772	11.620	8.970.640	32,70%
	Plastik 14x27cm	48	20.000	960.000	3,50%
	Box	15	12.000	180.000	0,66%
	Mika 3A	26	11.409	296.634	1,08%
	Mika 1A	9	46.667	420.003	1,53%
Kue sapik hitam kacang	Plastik 14x21 cm	436	11.663	5.085.068	18,54%
	Plastik 14x27cm	16	20.200	323.200	1,18%
	Box	15	12.000	180.000	0,66%
	Mika 3A	12	11.000	132.000	0,48%
Kue sapik putih original	Plastik 14x21 cm	252	11.550	2.910.600	10,61%
	Plastik 14x27cm	15	20.643	309.645	1,13%
	Mika 1A	4	50.000	200.000	0,73%
Kue sapik putih durian	Plastik 14x21 cm	335	11.533	3.863.555	14,08%
	Plastik 14x27cm	10	20.857	208.570	0,76%
	Box	2	15.000	30.000	0,11%
	Mika 3A	15	11.000	165.000	0,60%
	Mika 1A	5	50.000	250.000	0,91%
Kue sapik putih pisang	Plastik 14x21 cm	219	11.500	2.518.500	9,18%
	Plastik 14x27cm	5	23.000	115.000	0,42%
	Mika 3A	15	11.000	165.000	0,60%
	Mika 1A	3	50.000	150.000	0,55%
Total				27.433.415	100%

Lampiran 28. Rincian Biaya Variabel dan Tetap Setiap Produk Usaha Kue Sapik Asadori periode 16 Februari – 15 Maret 2015.

Tabel 1. Kue Sapik Hitam Original Kemasan Plastik 14 x 21 cm.

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Hitam	1.560.000	54,21	845.676	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	32,70	18.394
2. Gula Pasir	1.293.600	24,27	313.957	B. Penyusutan Peralatan	144.236	24,27	35.006
3. Kelapa	1.160.000	24,27	281.532	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	24,27	591.552
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	24,27	8.474
<b>Biaya Bahan Penolong</b>				B. Sewa Bangunan II	729.167	24,27	176.969
1. Terigu	280.000	32,70	91.560	Pajak Bangunan I	3.430	32,70	1.122
2. Garam	5.095	24,27	1.237	Pajak Kendaraan	133.333	24,27	32.360
3. Vanile	79.025	24,27	19.179	Pinjaman bank BRI (kredit)	480.000	24,27	116.496
4. Telur	538.240	24,27	130.631	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000	-	-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	24,27	23.461
6. Pisang	30.000	-	-	B. Promosi	103.333	24,27	25.079
7. Durian	52.500	-	-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000	-	-	Gaji Pimpinan	5.000.000	24,27	1.213.500
9. Coklat bubuk	40.000	-	-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	24,27	728.100
10. Labu	136.020	-	-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	24,27	315.510
11. Jagung	50.000	-	-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	32,70	13.080				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	24,27	41.712				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	24,27	351.915				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	24,27	266.970				
Biaya Komunikasi	204.000	24,27	49.511				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	32,70	245.250				
B.TK Pemanggangan & Pencetakan	3.813.920	24,27	925.638				
Total	12.902.265		3.577.847		13.518.712		3.286.022



Tabel 2. Kue Sapik Hitam Original Kemasan Plastik 14 x 27 cm.

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Hitam	1.560.000	5,80	90.480	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	3,50	1.969
2. Gula Pasir	1.293.600	2,60	33.634	B. Penyusutan Peralatan	144.236	2,60	3.750
3. Kelapa	1.160.000	2,60	30.160	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	2,60	63.372
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	2,60	908
Biaya Bahan Penolong				B. Sewa Bangunan II	729.167	2,60	18.958
1. Terigu	280.000	3,50	9.800	Pajak Bangunan I	3.430	3,50	120
2. Garam	5.095	2,60	132	Pajak Kendaraan	133.333	2,60	3.467
3. Vanile	79.025	2,60	2.055	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	2,60	12.480
4. Telur	538.240	2,60	13.994	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000			- B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	2,60	2.513
6. Pisang	30.000			- B. Promosi	103.333	2,60	2.687
7. Durian	52.500			<b>- Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000			- Gaji Pimpinan	5.000.000	2,60	130.000
9. Coklat bubuk	40.000			- Gaji TK Pengadonan	3.000.000	2,60	78.000
10. Labu	136.020			- Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	2,60	33.800
11. Jagung	50.000			-			
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	3,50	1.400				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	2,60	4.468				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	2,60	37.700				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	2,60	28.600				
Biaya Komunikasi	204.000	2,60	5.304				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	3,50	26.250				
B.TK Pemanggang & Pencetakan	3.813.920	2,60	99.162				
Total	12.902.265		<b>383.139</b>		13.518.712		<b>352.024</b>

Tabel 3. Kue Sapik Hitam Original Kemasan Box 3A.

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Hitam	1.560.000	1,09	17.004	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	0,66	371
2. Gula Pasir	1.293.600	0,49	6.339	B. Penyusutan Peralatan	144.236	0,49	707
3. Kelapa	1.160.000	0,49	5.684	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	0,49	11.943
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	0,49	171
<b>Biaya Bahan Penolong</b>				B. Sewa Bangunan II	729.167	0,49	3.573
1. Terigu	280.000	0,66	1.848	Pajak Bangunan I	3.430	0,66	23
2. Garam	5.095	0,49	25	Pajak Kendaraan	133.333	0,49	653
3. Vanile	79.025	0,49	387	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	0,49	2.352
4. Telur	538.240	0,49	2.637	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000			- B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	0,49	474
6. Pisang	30.000			- B. Promosi	103.333	0,49	506
7. Durian	52.500			<b>- Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000			- Gaji Pimpinan	5.000.000	0,49	24.500
9. Coklat bubuk	40.000			- Gaji TK Pengadonan	3.000.000	0,49	14.700
10. Labu	136.020			- Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	0,49	6.370
11. Jagung	50.000			-			
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	0,66	264				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	0,49	842				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	0,49	7.105				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	0,49	5.390				
Biaya Komunikasi	204.000	0,49	1.000				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B. TK Penumbukan	750.000	0,66	4.950				
B. TK Pemanggang & Pencetakan	3.813.920	0,49	18.688				
Total	12.902.265		<b>72.163</b>		13.518.712		<b>66.343</b>



Tabel 4. Kue Sapik Hitam Original Kemasan Mika 3A

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Hitam	1.560.000	1,79	27.924	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	1,08	608
2. Gula Pasir	1.293.600	0,80	10.349	B. Penyusutan Peralatan	144.236	0,80	1.154
3. Kelapa	1.160.000	0,80	9.280	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	0,80	19.499
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	0,80	279
Biaya Bahan Penolong				B. Sewa Bangunan II	729.167	0,80	5.833
1. Terigu	280.000	1,08	3.024	Pajak Bangunan I	3.430	1,08	37
2. Garam	5.095	0,80	41	Pajak Kendaraan	133.333	0,80	1.067
3. Vanile	79.025	0,80	632	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	0,80	3.840
4. Telur	538.240	0,80	4.306	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000	-	-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	0,80	773
6. Pisang	30.000	-	-	B. Promosi	103.333	0,80	827
7. Durian	52.500	-	-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000	-	-	Gaji Pimpinan	5.000.000	0,80	40.000
9. Coklat bubuk	40.000	-	-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	0,80	24.000
10. Labu	136.020	-	-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	0,80	10.400
11. Jagung	50.000	-	-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	1,08	432				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	0,80	1.375				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	0,80	11.600				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	0,80	8.800				
Biaya Komunikasi	204.000	0,80	1.632				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	1,08	8.100				
B.TK Pemanggangan & Pencetakan	3.813.920	0,80	30.511				
Total	12.902.265		118.006		13.518.712		108.317



Tabel 5. Kue Sapik Hitam Original Kemasan Mika 1A

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Hitam	1.560.000	2,54	39.624	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	1,53	861
2. Gula Pasir	1.293.600	1,14	14.747	B. Penyusutan Peralatan	144.236	1,14	1.644
3. Kelapa	1.160.000	1,14	13.224	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	1,14	27.786
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	1,14	398
<b>Biaya Bahan Penolong</b>				B. Sewa Bangunan II	729.167	1,14	8.313
1. Terigu	280.000	1,53	4.284	Pajak Bangunan I	3.430	1,53	52
2. Garam	5.095	1,14	58	Pajak Kendaraan	133.333	1,14	1.520
3. Vanile	79.025	1,14	901	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	1,14	5.472
4. Telur	538.240	1,14	6.136	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000		-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	1,14	1.102
6. Pisang	30.000		-	B. Promosi	103.333	1,14	1.178
7. Durian	52.500		-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000		-	Gaji Pimpinan	5.000.000	1,14	57.000
9. Coklat bubuk	40.000		-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	1,14	34.200
10. Labu	136.020		-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	1,14	14.820
11. Jagung	50.000		-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	1,53	612				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	1,14	1.959				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	1,14	16.530				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	1,14	12.540				
Biaya Komunikasi	204.000	1,14	2.326				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B. TK Penumbukan	750.000	1,53	11.475				
B. TK Pemangangan & Pencetakan	3.813.920	1,14	43.479				
Total	12.902.265		167.894		13.518.712		154.346

Tabel 6. Kue Sapik Hitam Kacang Kemasan Plastik 14 x 21 cm

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Hitam	1.560.000	30,73	479.388	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	18,54	10.429
2. Gula Pasir	1.293.600	13,76	177.999	B. Penyusutan Peralatan	144.236	13,76	19.847
3. Kelapa	1.160.000	13,76	159.616	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	13,76	335.383
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	13,76	4.805
<b>Biaya Bahan Penolong</b>				B. Sewa Bangunan II	729.167	13,76	100.333
1. Terigu	280.000	18,54	51.912	Pajak Bangunan I	3.430	18,54	636
2. Garam	5.095	13,76	701	Pajak Kendaraan	133.333	13,76	18.347
3. Vanile	79.025	13,76	10.874	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	13,76	66.048
4. Telur	538.240	13,76	74.062	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000	88,90	96.012	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	13,76	13.301
6. Pisang	30.000	-	-	B. Promosi	103.333	13,76	14.219
7. Durian	52.500	-	-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000	-	-	Gaji Pimpinan	5.000.000	13,76	688.000
9. Coklat bubuk	40.000	-	-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	13,76	412.800
10. Labu	136.020	-	-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	13,76	178.880
11. Jagung	50.000	-	-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	18,54	7.416				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	13,76	23.649				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	13,76	199.520				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	13,76	151.360				
Biaya Komunikasi	204.000	13,76	28.070				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbutan	750.000	18,54	139.050				
B.TK Pemanggangan & Pencetakan	3.813.920	13,76	524.795				
Total	12.902.265		2.124.425		13.518.712		1.863.027



Tabel 7. Kue Sapik Hitam Kacang Kemasan Plastik 14 x 27 cm

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Hitam	1.560.000	1,95	30.420	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	1,18	664
2. Gula Pasir	1.293.600	0,87	11.254	B. Penyusutan Peralatan	144.236	0,87	1.255
3. Kelapa	1.160.000	0,87	10.092	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	0,87	21.205
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	0,87	304
<b>Biaya Bahan Penolong</b>				B. Sewa Bangunan II	729.167	0,87	6.344
1. Terigu	280.000	1,18	3.304	Pajak Bangunan I	3.430	1,18	40
2. Garam	5.095	0,87	44	Pajak Kendaraan	133.333	0,87	1.160
3. Vanile	79.025	0,87	688	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	0,87	4.176
4. Telur	538.240	0,87	4.683	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000	5,65	6.102	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	0,87	841
6. Pisang	30.000	-	-	B. Promosi	103.333	0,87	899
7. Durian	52.500	-	-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000	-	-	Gaji Pimpinan	5.000.000	0,87	43.500
9. Coklat bubuk	40.000	-	-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	0,87	26.100
10. Labu	136.020	-	-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	0,87	11.310
11. Jagung	50.000	-	-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	1,18	472				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	0,87	1.495				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	0,87	12.615				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	0,87	9.570				
Biaya Komunikasi	204.000	0,87	1.775				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	1,18	8.850				
B.TK Pemanggangan & Pencetakan	3.813.920	0,87	33.181				
Total	12.902.265		<b>134.545</b>		13.518.712		<b>117.798</b>



Tabel 8. Kue Sapik Hitam Kacang Kemasan Box 3A

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Hitam	1.560.000	1,09	17.004	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	0,66	371
2. Gula Pasir	1.293.600	0,49	6.339	B. Penyusutan Peralatan	144.236	0,49	707
3. Kelapa	1.160.000	0,49	5.684	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	0,49	11.943
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	0,49	171
<b>Biaya Bahan Penolong</b>				B. Sewa Bangunan II	729.167	0,49	3.573
1. Terigu	280.000	0,66	1.848	Pajak Bangunan I	3.430	0,66	23
2. Garam	5.095	0,49	25	Pajak Kendaraan	133.333	0,49	653
3. Vanile	79.025	0,49	387	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	0,49	2.352
4. Telur	538.240	0,49	2.637	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000	3,15	3.402	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	0,49	474
6. Pisang	30.000	-	-	B. Promosi	103.333	0,49	506
7. Durian	52.500	-	-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000	-	-	Gaji Pimpinan	5.000.000	0,49	24.500
9. Coklat bubuk	40.000	-	-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	0,49	14.700
10. Labu	136.020	-	-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	0,49	6.370
11. Jagung	50.000	-	-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	0,66	264				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	0,49	842				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	0,49	7.105				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	0,49	5.390				
Biaya Komunikasi	204.000	0,49	1.000				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B. TK Penumbukan	750.000	0,66	4.950				
B. TK Pemanggangan & Pencetakan	3.813.920	0,49	18.688				
Total	12.902.265		<b>75.565</b>		13.518.712		<b>66.343</b>

Tabel 9. Kue Sapik Hitam Kacang Kemasan Mika 3A

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Hitam	1.560.000	0,80	12.480	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	0,48	270
2. Gula Pasir	1.293.600	0,36	4.657	B. Penyusutan Peralatan	144.236	0,36	519
3. Kelapa	1.160.000	0,36	4.176	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	0,36	8.775
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	0,36	126
<b>Biaya Bahan Penolong</b>				B. Sewa Bangunan II	729.167	0,36	2.625
1. Terigu	280.000	0,48	1.344	Pajak Bangunan I	3.430	0,48	16
2. Garam	5.095	0,36	18	Pajak Kendaraan	133.333	0,36	480
3. Vanile	79.025	0,36	284	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	0,36	1.728
4. Telur	538.240	0,36	1.938	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000	2,31	2.495	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	0,36	348
6. Pisang	30.000	-	-	B. Promosi	103.333	0,36	372
7. Durian	52.500	-	-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000	-	-	Gaji Pimpinan	5.000.000	0,36	18.000
9. Coklat bubuk	40.000	-	-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	0,36	10.800
10. Labu	136.020	-	-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	0,36	4.680
11. Jagung	50.000	-	-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	0,48	192				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	0,36	619				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	0,36	5.220				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	0,36	3.960				
Biaya Komunikasi	204.000	0,36	734				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	0,48	3.600				
B.TK Pemanggangan & Pencetakan	3.813.920	0,36	13.730				
Total	12.902.265		<b>55.447</b>		13.518.712		<b>48.739</b>

Tabel 10. Kue Sapik Putih Original Kemasan Plastik 14 x 21 cm

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Putih	1.280.000	26,74	342.272	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	10,61	5.968
2. Gula Pasir	1.293.600	7,87	101.806	B. Penyusutan Peralatan	144.236	7,87	11.351
3. Kelapa	1.160.000	7,87	91.292	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	7,87	191.822
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	7,87	2.748
<b>Biaya Bahan Penolong</b>				B. Sewa Bangunan II	729.167	7,87	57.385
1. Terigu	280.000	10,61	29.708	Pajak Bangunan I	3.430	10,61	364
2. Garam	5.095	7,87	401	Pajak Kendaraan	133.333	7,87	10.493
3. Vanile	79.025	7,87	6.219	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	7,87	37.776
4. Telur	538.240	7,87	42.359	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000		-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	7,87	7.608
6. Pisang	30.000		-	B. Promosi	103.333	7,87	8.132
7. Durian	52.500		-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000		-	Gaji Pimpinan	5.000.000	7,87	393.500
9. Coklat bubuk	40.000		-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	7,87	236.100
10. Labu	136.020		-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	7,87	102.310
11. Jagung	50.000		-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	10,61	4.244				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	7,87	13.526				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	7,87	114.115				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	7,87	86.570				
Biaya Komunikasi	204.000	7,87	16.055				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	10,61	79.575				
B.TK Pemangangan & Pencetakan	3.813.920	7,87	300.156				
Total	12.622.265		1.228.298		13.518.712		1.065.558



Lampiran 28. (lanjutan).

Tabel 11. Kue Sapik Putih Original Kemasan Plastik 14 x 27 cm

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Putih	1.280.000	2,84	36.352	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	1,13	636
2. Gula Pasir	1.293.600	0,84	10.866	B. Penyusutan Peralatan	144.236	0,84	1.212
3. Kelapa	1.160.000	0,84	9.744	B. Penyus. Mesin & Kendaraan	2.437.379	0,84	20.474
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	0,84	293
<b>Biaya Bahan Penolong</b>				B. Sewa Bangunan II	729.167	0,84	6.125
1. Terigu	280.000	1,13	3.164	Pajak Bangunan I	3.430	1,13	39
2. Garam	5.095	0,84	43	Pajak Kendaraan	133.333	0,84	1.120
3. Vanile	79.025	0,84	664	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	0,84	4.032
4. Telur	538.240	0,84	4.521	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000	-	-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	0,84	812
6. Pisang	30.000	-	-	B. Promosi	103.333	0,84	868
7. Durian	52.500	-	-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000	-	-	Gaji Pimpinan	5.000.000	0,84	42.000
9. Coklat bubuk	40.000	-	-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	0,84	25.200
10. Labu	136.020	-	-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	0,84	10.920
11. Jagung	50.000	-	-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	1,13	452				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	0,84	1.444				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	0,84	12.180				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	0,84	9.240				
Biaya Komunikasi	204.000	0,84	1.714				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	1,13	8.475				
B.TK Pemangangan & Pencetakan	3.813.920	0,84	32.037				
Total	12.622.265		130.895		13.518.712		113.730

Tabel 12. Kue Sapik Putih Original Kemasan Mika 1A

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Putih	1.280.000	1,84	23.552	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	0,73	411
2. Gula Pasir	1.293.600	0,54	6.985	B. Penyusutan Peralatan	144.236	0,54	779
3. Kelapa	1.160.000	0,54	6.264	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	0,54	13.162
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	0,54	189
Biaya Bahan Penolong				B. Sewa Bangunan II	729.167	0,54	3.938
1. Terigu	280.000	0,73	2.044	Pajak Bangunan I	3.430	0,73	25
2. Garam	5.095	0,54	28	Pajak Kendaraan	133.333	0,54	720
3. Vanile	79.025	0,54	427	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	0,54	2.592
4. Telur	538.240	0,54	2.906	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000	-	-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	0,54	522
6. Pisang	30.000	-	-	B. Promosi	103.333	0,54	558
7. Durian	52.500	-	-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000	-	-	Gaji Pimpinan	5.000.000	0,54	27.000
9. Coklat bubuk	40.000	-	-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	0,54	16.200
10. Labu	136.020	-	-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	0,54	7.020
11. Jagung	50.000	-	-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	0,73	292				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	0,54	928				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	0,54	7.830				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	0,54	5.940				
Biaya Komunikasi	204.000	0,54	1.102				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	0,73	5.475				
B.TK Pemanggang & Pencetakan	3.813.920	0,54	20.595				
Total	12.622.265		<b>84.368</b>		13.518.712		<b>73.114</b>

Lampiran 28. (lanjutan).

Tabel 13. Kue Sapik Putih Durian Kemasan Plastik 14 x 21 cm

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Putih	1.280.000	35,49	454.272	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	14,08	7.920
2. Gula Pasir	1.293.600	10,45	135.181	B. Penyusutan Peralatan	144.236	10,45	15.073
3. Kelapa	1.160.000	10,45	121.220	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	10,45	254.706
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	10,45	3.649
Biaya Bahan Penolong				B. Sewa Bangunan II	729.167	10,45	76.198
1. Terigu	280.000	14,08	39.424	Pajak Bangunan I	3.430	14,08	483
2. Garam	5.095	10,45	532	Pajak Kendaraan	133.333	10,45	13.933
3. Vanile	79.025	10,45	8.258	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	10,45	50.160
4. Telur	538.240	10,45	56.246	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000		-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	10,45	10.102
6. Pisang	30.000		-	B. Promosi	103.333	10,45	10.798
7. Durian	52.500	85,53	44.903	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000		-	Gaji Pimpinan	5.000.000	10,45	522.500
9. Coklat bubuk	40.000		-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	10,45	313.500
10. Labu	136.020		-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	10,45	135.850
11. Jagung	50.000		-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	14,08	5.632				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	10,45	17.960				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	10,45	151.525				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	10,45	114.950				
Biaya Komunikasi	204.000	10,45	21.318				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	14,08	105.600				
B.TK Pemangangan & Pencetakan	3.813.920	10,45	398.555				
Total	12.622.265		1.675.577		13.518.712		1.414.872



Lampiran 28. (lanjutan).

Tabel 14. Kue Sapik Putih Durian Kemasan Plastik 14 x 27 cm

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Putih	1.280.000	1,92	24.576	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	0,76	428
2. Gula Pasir	1.293.600	0,56	7.244	B. Penyusutan Peralatan	144.236	0,56	808
3. Kelapa	1.160.000	0,56	6.496	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	0,56	13.649
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	0,56	196
Biaya Bahan Penolong				B. Sewa Bangunan II	729.167	0,56	4.083
1. Terigu	280.000	0,76	2.128	Pajak Bangunan I	3.430	0,76	26
2. Garam	5.095	0,56	29	Pajak Kendaraan	133.333	0,56	747
3. Vanile	79.025	0,56	443	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	0,56	2.688
4. Telur	538.240	0,56	3.014	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000		-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	0,56	541
6. Pisang	30.000		-	B. Promosi	103.333	0,56	579
7. Durian	52.500	4,62	2.426	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000		-	Gaji Pimpinan	5.000.000	0,56	28.000
9. Coklat bubuk	40.000		-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	0,56	16.800
10. Labu	136.020		-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	0,56	7.280
11. Jagung	50.000		-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	0,76	304				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	0,56	962				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	0,56	8.120				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	0,56	6.160				
Biaya Komunikasi	204.000	0,56	1.142				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	0,76	5.700				
B.TK Pemangangan & Pencetakan	3.813.920	0,56	21.358				
Total	12.622.265		<b>90.102</b>		13.518.712		<b>75.824</b>

Tabel 15. Kue Sapik Putih Durian Kemasan Box 3A

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Putih	1.280.000	0,28	3.584	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	0,11	62
2. Gula Pasir	1.293.600	0,08	1.035	B. Penyusutan Peralatan	144.236	0,08	115
3. Kelapa	1.160.000	0,08	928	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	0,08	1.950
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	0,08	28
Biaya Bahan Penolong				B. Sewa Bangunan II	729.167	0,08	583
1. Terigu	280.000	0,11	308	Pajak Bangunan I	3.430	0,11	4
2. Garam	5.095	0,08	4	Pajak Kendaraan	133.333	0,08	107
3. Vanile	79.025	0,08	63	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	0,08	384
4. Telur	538.240	0,08	431	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000		-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	0,08	77
6. Pisang	30.000		-	B. Promosi	103.333	0,08	83
7. Durian	52.500	0,66	347	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000		-	Gaji Pimpinan	5.000.000	0,08	4.000
9. Coklat bubuk	40.000		-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	0,08	2.400
10. Labu	136.020		-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	0,08	1.040
11. Jagung	50.000		-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	0,11	44				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	0,08	137				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	0,08	1.160				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	0,08	880				
Biaya Komunikasi	204.000	0,08	163				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B. TK Penumbukan	750.000	0,11	825				
B. TK Pemangangan & Pencetakan	3.813.920	0,08	3.051				
Total	12.622.265		<b>12.960</b>		13.518.712		<b>10.833</b>

Tabel 16. Kue Sapik Putih Durian Kemasan Mika 3A

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Putih	1.280.000	1,52	19.456	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	0,60	338
2. Gula Pasir	1.293.600	0,45	5.821	B. Penyusutan Peralatan	144.236	0,45	649
3. Kelapa	1.160.000	0,45	5.220	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	0,45	10.968
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	0,45	157
Biaya Bahan Penolong				B. Sewa Bangunan II	729.167	0,45	3.281
1. Terigu	280.000	0,60	1.680	Pajak Bangunan I	3.430	0,60	21
2. Garam	5.095	0,45	23	Pajak Kendaraan	133.333	0,45	600
3. Vanile	79.025	0,45	356	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	0,45	2.160
4. Telur	538.240	0,45	2.422	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000		-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	0,45	435
6. Pisang	30.000		-	B. Promosi	103.333	0,45	465
7. Durian	52.500	3,65	1.916	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000		-	Gaji Pimpinan	5.000.000	0,45	22.500
9. Coklat bubuk	40.000		-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	0,45	13.500
10. Labu	136.020		-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	0,45	5.850
11. Jagung	50.000		-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	0,60	240				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	0,45	773				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	0,45	6.525				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	0,45	4.950				
Biaya Komunikasi	204.000	0,45	918				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	0,60	4.500				
B.TK Pemanggang & Pencetakan	3.813.920	0,45	17.163				
Total	12.622.265		<b>71.963</b>		13.518.712		<b>60.924</b>



Tabel 17. Kue Sapik Putih Durian Kemasan Mika 1A

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Putih	1.280.000	2,3	29.440	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	0,91	512
2. Gula Pasir	1.293.600	0,68	8.796	B. Penyusutan Peralatan	144.236	0,68	981
3. Kelapa	1.160.000	0,68	7.888	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	0,68	16.574
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	0,68	237
Biaya Bahan Penolong				B. Sewa Bangunan II	729.167	0,68	4.958
1. Terigu	280.000	0,91	2.548	Pajak Bangunan I	3.430	0,91	31
2. Garam	5.095	0,68	35	Pajak Kendaraan	133.333	0,68	907
3. Vanile	79.025	0,68	537	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	0,68	3.264
4. Telur	538.240	0,68	3.660	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000		-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	0,68	657
6. Pisang	30.000		-	B. Promosi	103.333	0,68	703
7. Durian	52.500	5,53	2.903	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000		-	Gaji Pimpinan	5.000.000	0,68	34.000
9. Coklat bubuk	40.000		-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	0,68	20.400
10. Labu	136.020		-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	0,68	8.840
11. Jagung	50.000		-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	0,91	364				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	0,68	1.169				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	0,68	9.860				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	0,68	7.480				
Biaya Komunikasi	204.000	0,68	1.387				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	0,91	6.825				
B.TK Pemangangan & Pencetakan	3.813.920	0,68	25.935				
Total	12.622.265		108.827		13.518.712		92.065

Tabel 18. Kue Sapik Putih Pisang Kemasan Plastik 14 x 21 cm

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Putih	1.280.000	23,14	296.192	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	9,18	5.164
2. Gula Pasir	1.293.600	6,81	88.094	B. Penyusutan Peralatan	144.236	6,81	9.822
3. Kelapa	1.160.000	6,81	78.996	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	6,81	165.986
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	6,81	2.378
Biaya Bahan Penolong				B. Sewa Bangunan II	729.167	6,81	49.656
1. Terigu	280.000	9,18	25.704	Pajak Bangunan I	3.430	9,18	315
2. Garam	5.095	6,81	347	Pajak Kendaraan	133.333	6,81	9.080
3. Vanile	79.025	6,81	5.382	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	6,81	32.688
4. Telur	538.240	6,81	36.654	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000		-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	6,81	6.583
6. Pisang	30.000	85,42	25.626	B. Promosi	103.333	6,81	7.037
7. Durian	52.500		-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000		-	Gaji Pimpinan	5.000.000	6,81	340.500
9. Coklat bubuk	40.000		-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	6,81	204.300
10. Labu	136.020		-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	6,81	88.530
11. Jagung	50.000		-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	9,18	3.672				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	6,81	11.704				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	6,81	98.745				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	6,81	74.910				
Biaya Komunikasi	204.000	6,81	13.892				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	9,18	68.850				
B.TK Pemanggangan & Pencetakan	3.813.920	6,81	259.728				
Total	12.622.265		<b>1.088.496</b>		13.518.712		<b>922.039</b>

Tabel 19. Kue Sapik Putih Pisang Kemasan Plastik 14 x 27 cm

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Putih	1.280.000	1,06	13.568	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	0,42	236
2. Gula Pasir	1.293.600	0,31	4.010	B. Penyusutan Peralatan	144.236	0,31	447
3. Kelapa	1.160.000	0,31	3.596	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	0,31	7.556
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	0,31	108
Biaya Bahan Penolong				B. Sewa Bangunan II	729.167	0,31	2.260
1. Terigu	280.000	0,42	1.176	Pajak Bangunan I	3.430	0,42	14
2. Garam	5.095	0,31	16	Pajak Kendaraan	133.333	0,31	413
3. Vanile	79.025	0,31	245	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	0,31	1.488
4. Telur	538.240	0,31	1.669	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000	-	-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	0,31	300
6. Pisang	30.000	3,9	1.170	B. Promosi	103.333	0,31	320
7. Durian	52.500	-	-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000	-	-	Gaji Pimpinan	5.000.000	0,31	15.500
9. Coklat bubuk	40.000	-	-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	0,31	9.300
10. Labu	136.020	-	-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	0,31	4.030
11. Jagung	50.000	-	-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	0,42	168				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	0,31	533				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	0,31	4.495				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	0,31	3.410				
Biaya Komunikasi	204.000	0,31	632				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	0,42	3.150				
B.TK Pemanggangan & Pencetakan	3.813.920	0,31	11.823				
Total	12.622.265		<b>49.661</b>		13.518.712		<b>41.974</b>



Tabel 20. Kue Sapik Putih Pisang Kemasan Mika 3A

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Putih	1.280.000	1,52	19.456	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	0,60	338
2. Gula Pasir	1.293.600	0,45	5.821	B. Penyusutan Peralatan	144.236	0,45	649
3. Kelapa	1.160.000	0,45	5.220	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	0,45	10.968
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	0,45	157
<b>Biaya Bahan Penolong</b>				B. Sewa Bangunan II	729.167	0,45	3.281
1. Terigu	280.000	0,60	1.680	Pajak Bangunan I	3.430	0,60	21
2. Garam	5.095	0,45	23	Pajak Kendaraan	133.333	0,45	600
3. Vanile	79.025	0,45	356	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	0,45	2.160
4. Telur	538.240	0,45	2.422	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000	-	-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	0,45	435
6. Pisang	30.000	5,60	1.680	B. Promosi	103.333	0,45	465
7. Durian	52.500	-	-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000	-	-	Gaji Pimpinan	5.000.000	0,45	22.500
9. Coklat bubuk	40.000	-	-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	0,45	13.500
10. Labu	136.020	-	-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	0,45	5.850
11. Jagung	50.000	-	-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	0,60	240				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	0,45	773				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	0,45	6.525				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	0,45	4.950				
Biaya Komunikasi	204.000	0,45	918				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	0,60	4.500				
B.TK Pemangangan & Pencetakan	3.813.920	0,45	17.163				
Total	12.622.265		71.727		13.518.712		60.924

Lampiran 28. (lanjutan).

Tabel 21. Kue Sapik Putih Pisang Kemasan Mika 1A

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Beras Ketan Putih	1.280.000	1,38	17.664	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	0,55	309
2. Gula Pasir	1.293.600	0,41	5.304	B. Penyusutan Peralatan	144.236	0,41	591
3. Kelapa	1.160.000	0,41	4.756	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	0,41	9.993
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	0,41	143
<b>Biaya Bahan Penolong</b>				B. Sewa Bangunan II	729.167	0,41	2.990
1. Terigu	280.000	0,55	1.540	Pajak Bangunan I	3.430	0,55	19
2. Garam	5.095	0,41	21	Pajak Kendaraan	133.333	0,41	547
3. Vanile	79.025	0,41	324	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	0,41	1.968
4. Telur	538.240	0,41	2.207	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Kacang	108.000	-	-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	0,41	396
6. Pisang	30.000	5,09	1.527	B. Promosi	103.333	0,41	424
7. Durian	52.500	-	-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat batangan	40.000	-	-	Gaji Pimpinan	5.000.000	0,41	20.500
9. Coklat bubuk	40.000	-	-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	0,41	12.300
10. Labu	136.020	-	-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	0,41	5.330
11. Jagung	50.000	-	-				
Biaya Listrik Bangunan I	40.000	0,55	220				
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	0,41	705				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	0,41	5.945				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	0,41	4.510				
Biaya Komunikasi	204.000	0,41	836				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	0,55	4.125				
B.TK Pemanggang & Pencetakan	3.813.920	0,41	15.637				
Total	12.622.265		65.321		13.518.712		55.510

Tabel 22. Kue Sapik Cokelat

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Terigu	448.000	31,27	140.090	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	-	-
2. Gula Pasir	1.293.600	8,06	104.264	B. Penyusutan Peralatan	144.236	8,06	11.625
3. Kelapa	1.160.000	8,06	93.496	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	8,06	196.453
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	8,06	2.814
Biaya Bahan Penolong				B. Sewa Bangunan II	729.167	8,06	58.771
1. Garam	5.095	8,06	411	Pajak Bangunan I	3.430	-	-
2. Vanile	79.025	8,06	6.369	Pajak Kendaraan	133.333	8,06	10.747
3. Telur	538.240	8,06	43.382	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	8,06	38.688
4. Kacang	108.000		-	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Pisang	30.000		-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	8,06	7.791
6. Durian	52.500		-	B. Promosi	103.333	8,06	8.329
7. Coklat batangan	40.000	100	40.000	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat bubuk	40.000	100	40.000	Gaji Pimpinan	5.000.000	8,06	403.000
9. Labu	136.020		-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	8,06	241.800
10. Jagung	50.000		-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	8,06	104.780
Biaya Listrik Bangunan I	40.000						
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	8,06	13.852				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	8,06	116.870				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	8,06	88.660				
Biaya Komunikasi	204.000	8,06	16.442				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000		-				
B.TK Pemangangan & Pencetakan	3.813.920	8,06	307.402				
Total	11.510.265		1.011.239		13.518.712		1.084.798



Lampiran 28. (lanjutan).

Tabel 23. Kue Sapik Labu

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Terigu	448.000	50,26	225.165	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	-	-
2. Gula Pasir	1.293.600	12,95	167.521	B. Penyusutan Peralatan	144.236	12,95	18.679
3. Kelapa	1.160.000	12,95	150.220	B. Peny. Mesin & Kendaraan	2.437.379	12,95	315.641
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	12,95	4.522
Biaya Bahan Penolong				B. Sewa Bangunan II	729.167	12,95	94.427
1. Garam	5.095	12,95	660	Pajak Bangunan I	3.430	-	-
2. Vanile	79.025	12,95	10.234	Pajak Kendaraan	133.333	12,95	17.267
3. Telur	538.240	12,95	69.702	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	12,95	62.160
4. Kacang	108.000	-	-	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Pisang	30.000	-	-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	12,95	12.518
6. Durian	52.500	-	-	B. Promosi	103.333	12,95	13.382
7. Coklat batangan	40.000	-	-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat bubuk	40.000	-	-	Gaji Pimpinan	5.000.000	12,95	647.500
9. Labu	136.020	100	136.020	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	12,95	388.500
10. Jagung	50.000	-	-	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	12,95	168.350
Biaya Listrik Bangunan I	40.000						
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	12,95	22.257				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	12,95	187.775				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	12,95	142.450				
Biaya Komunikasi	204.000	12,95	26.418				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000	-	-				
B.TK Pemangangan & Pencetakan	3.813.920	12,95	493.903				
Total	11.510.265		1.632.324		13.518.712		1.742.945

Tabel 24. Kue Sapik Jagung

Biaya Bersama Variabel				Biaya Bersama Tetap			
Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	%	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku</b>				<b>BOP Tetap</b>			
1. Terigu	448.000	18,47	82.746	B. Penyusutan Bangunan I	56.250	-	-
2. Gula Pasir	1.293.600	4,76	61.575	B. Penyusutan Peralatan	144.236	4,76	6.866
3. Kelapa	1.160.000	4,76	55.216	B. Penyus. Mesin & Kendaraan	2.437.379	4,76	116.019
<b>BOP Variabel</b>				B. NPWP Usaha	34.917	4,76	1.662
Biaya Bahan Penolong				B. Sewa Bangunan II	729.167	4,76	34.708
1. Garam	5.095	4,76	243	Pajak Bangunan I	3.430	-	-
2. Vanile	79.025	4,76	3.762	Pajak Kendaraan	133.333	4,76	6.347
3. Telur	538.240	4,76	25.620	Pinjaman bank BRI (bunga)	480.000	4,76	22.848
4. Kacang	108.000		-	<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
5. Pisang	30.000		-	B. Pemeliharaan kendaraan	96.667	4,76	4.601
6. Durian	52.500		-	B. Promosi	103.333	4,76	4.919
7. Coklat batangan	40.000		-	<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
8. Coklat bubuk	40.000		-	Gaji Pimpinan	5.000.000	4,76	238.000
9. Labu	136.020		-	Gaji TK Pengadonan	3.000.000	4,76	142.800
10. Jagung	50.000	100	50.000	Gaji TK pengemasan & penjualan	1.300.000	4,76	61.880
Biaya Listrik Bangunan I	40.000						
Biaya Listrik Bangunan II	171.865	4,76	8.181				
Biaya Bahan Bakar (Gas)	1.450.000	4,76	69.020				
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	1.100.000	4,76	52.360				
Biaya Komunikasi	204.000	4,76	9.710				
<b>Biaya Tenaga Kerja Variabel</b>							
B.TK Penumbukan	750.000		-				
B.TK Pemanggangan & Pencetakan	3.813.920	4,76	181.543				
Total	11.510.265		599.975		13.518.712		640.650

Lampiran 29. Pendekatan Perhitungan Biaya Produksi Per-bungkus usaha kue sapik Asadori.

Tabel 1. Biaya Produksi Kue Sapik Hitam Original

	Plastik 14x21cm	Plastik 14x27cm	Box	Mika 3A	Mika 1A
<b>Biaya Variabel</b>					
Biaya Bahan Baku	1.866,79	3.214,03	1.935,11	1.828,95	7.510,56
<b>BOP Variabel</b>					
Biaya Bahan Penolong	314,26	541,28	326,50	307,80	1.264,32
Biaya Listrik Bangunan I	16,94	29,17	17,60	16,62	68,00
Biaya Listrik Bangunan II	54,03	93,09	56,14	52,88	217,70
Biaya Bahan Bakar (Gas)	455,85	785,42	473,67	446,15	1.836,67
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	345,82	595,83	359,33	338,46	1.393,33
Biaya Komunikasi	64,13	110,50	66,64	62,77	258,40
Biaya Kemasan	213,00	267,00	1.570,00	320,00	1.140,00
Biaya Label	80,00	80,00	-	80,00	80,00
Biaya Kantong Plastik & Karton Box	103,83	83,90	83,91	83,91	83,91
<b>Biaya TK Variabel</b>					
B. TK Penumbukan	317,68	546,88	330,00	311,54	1.275,00
B. TK Pemanggang & Pencetakan	1.199,01	2.065,87	1.245,88	1.173,51	4.830,97
<b>Total Biaya Variabel</b>	<b>5.031,34</b>	<b>8.412,97</b>	<b>6.464,78</b>	<b>5.022,59</b>	<b>19.958,86</b>
<b>Biaya Tetap</b>					
<b>BOP Tetap</b>					
B. Penyusutan Bangunan I	23,83	41,02	24,75	23,37	95,63
B. Penyusutan Peralatan	45,34	78,13	47,12	44,38	182,70
B. Peny. Mesin & Kendaraan	766,26	1.320,25	796,20	749,96	3.087,33
B. NPWP Usaha	10,98	18,91	11,41	10,74	44,23
B. Sewa Bangunan	229,23	394,97	238,19	224,36	923,61
Pajak Bangunan I	1,45	2,50	1,51	1,42	5,83
Pajak Kendaraan	41,92	72,22	43,56	41,03	168,89
Pinjaman bank BRI (bunga)	150,90	260,00	156,80	147,69	608,00
<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>					
B. Pemeliharaan kendaraan	30,39	52,36	31,58	29,74	122,44
B. Promosi	32,49	55,97	33,76	31,79	130,89
<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>					
B. Gaji Pimpinan	1.571,89	2.708,33	1.633,33	1.538,46	6.333,33
B. Gaji TK Pengadonan	943,13	1.625,00	980,00	923,08	3.800,00
B. Gaji TK pengemasan & penjualan	408,69	704,17	424,67	400,00	1.646,67
<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>4.256,50</b>	<b>7.333,83</b>	<b>4.422,88</b>	<b>4.166,02</b>	<b>17.149,55</b>
<b>Total Biaya/ Bungkus</b>	<b>9.287,84</b>	<b>15.746,80</b>	<b>10.887,66</b>	<b>9.188,61</b>	<b>37.108,41</b>



Lampiran 29. (lanjutan).

Tabel 2. Biaya Produksi Kue Sapik Hitam Kacang

	Plastik 14x21cm	Plastik 14x27cm	Box	Mika 3A
<b>Biaya Variabel</b>				
Biaya Bahan Baku	1.873,86	3.235,40	1.935,11	1.776,08
<b>BOP Variabel</b>				
Biaya Bahan Penolong	535,69	926,28	553,30	506,61
Biaya Listrik Bangunan I	17,01	29,50	17,60	16,00
Biaya Listrik Bangunan II	54,24	93,45	56,14	51,56
Biaya Bahan Bakar (Gas)	457,61	788,44	473,67	435,00
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	347,16	598,13	359,33	330,00
Biaya Komunikasi	64,38	110,93	66,64	61,20
Biaya Kemasan	213,00	267,00	1.570,00	320,00
Biaya Label	80,00	80,00		80,00
Biaya Kantong Plastik & Karton Box	83,91	83,91	83,91	83,91
<b>Biaya TK Variabel</b>				
B. TK Penumbukan	318,92	553,13	330,00	300,00
B. TK Pemanggang & Pencetakan	1.203,66	2.073,82	1.245,88	1.144,18
<b>Total Biaya Variabel</b>	<b>5.249,44</b>	<b>8.839,99</b>	<b>6.691,58</b>	<b>5.104,54</b>
<b>Biaya Tetap</b>				
<b>BOP Tetap</b>				
B. Penyusutan Bangunan I	23,92	41,48	24,75	22,50
B. Penyusutan Peralatan	45,52	78,43	47,12	43,27
B. Penyus. Mesin & Kendaraan	769,23	1.325,31	796,20	731,25
B. NPWP Usaha	11,02	18,99	11,41	10,48
B. Sewa Bangunan	230,12	396,48	238,19	218,75
Pajak Bangunan I	1,46	2,53	1,51	1,37
Pajak Kendaraan	42,08	72,50	43,56	40,00
Pinjaman bank BRI (bunga)	151,49	261,00	156,80	144,00
<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>				
B. Pemeliharaan kendaraan	30,51	52,56	31,58	29,00
B. Promosi	32,61	56,19	33,76	31,00
<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>				
B. Gaji Pimpinan	1.577,98	2.718,75	1.633,33	1.500,00
B. Gaji TK Pengadonan	946,79	1.631,25	980,00	900,00
B. Gaji TK pengemasan & penjualan	410,28	706,88	424,67	390,00
<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>4.273,00</b>	<b>7.362,35</b>	<b>4.422,88</b>	<b>4.061,62</b>
<b>Total Biaya/ Bungkus</b>	<b>9.522,44</b>	<b>16.202,34</b>	<b>11.114,46</b>	<b>9.166,16</b>

Lampiran 29. (lanjutan).

Tabel 3. Biaya Produksi Kue Sapik Putih Original

	Plastik 14x21cm	Plastik 14x27cm	Mika 1A
<b>Biaya Variabel</b>			
Biaya Bahan Baku	2.124,49	3.797,48	9.200,36
<b>BOP Variabel</b>			
Biaya Bahan Penolong	312,25	559,45	1.351,19
Biaya Listrik Bangunan I	16,84	30,13	73,00
Biaya Listrik Bangunan II	53,67	96,24	232,02
Biaya Bahan Bakar (Gas)	452,84	812,00	1.957,50
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	343,53	616,00	1.485,00
Biaya Komunikasi	63,71	114,24	275,40
Biaya Kemasan	213,00	267,00	1.140,00
Biaya Label	80,00	80,00	80,00
Biaya Kantong Plastik & Karton Box	83,91	83,91	83,91
<b>Biaya TK Variabel</b>			
B. TK Penumbukan	315,77	565,00	1.368,75
B. TK Pemanggangan & Pencetakan	1.191,09	2.135,80	5.148,79
<b>Total Biaya Variabel</b>	<b>5.251,10</b>	<b>9.157,25</b>	<b>22.395,92</b>
<b>BOP Tetap</b>			
B. Penyusutan Bangunan I	23,68	42,38	102,66
B. Penyusutan Peralatan	45,05	80,77	194,72
B. Peny. Mesin & Kendaraan	761,20	1.364,93	3.290,50
B. NPWP Usaha	10,90	19,55	47,14
B. Sewa Bangunan	227,72	408,33	984,38
Pajak Bangunan I	1,44	2,58	6,26
Pajak Kendaraan	41,64	74,67	180,00
Pinjaman bank BRI (bunga)	149,90	268,80	648,00
<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
B. Pemeliharaan kendaraan	30,19	54,13	130,50
B. Promosi	32,27	57,87	139,50
<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
B. Gaji Pimpinan	1.561,51	2.800,00	6.750,00
B. Gaji TK Pengadonan	936,90	1.680,00	4.050,00
B. Gaji TK pengemasan & penjualan	405,99	728,00	1.755,00
<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>4.228,39</b>	<b>7.582,01</b>	<b>18.278,66</b>
<b>Total Biaya/ Bungkus</b>	<b>9.479,49</b>	<b>16.739,26</b>	<b>40.674,58</b>

Lampiran 29. (lanjutan).

Tabel 4. Biaya Produksi Kue Sapik Putih Durian

	Plastik 14x21cm	Plastik 14x27cm	Box	Mika 3A	Mika 1A
<b>Biaya Variabel</b>					
Biaya Bahan Baku	2.121,41	3.831,62	2.773,44	2.033,15	9.224,90
<b>BOP Variabel</b>					
Biaya Bahan Penolong	445,86	803,87	576,19	426,46	1.936,66
Biaya Listrik Bangunan I	16,81	30,40	22,00	16,00	72,80
Biaya Listrik Bangunan II	53,61	96,24	68,75	51,56	233,74
Biaya Bahan Bakar (Gas)	452,31	812,00	580,00	435,00	1.972,00
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	343,13	616,00	440,00	330,00	1.496,00
Biaya Komunikasi	63,64	114,24	81,60	61,20	277,44
Biaya Kemasan	213,00	267,00	1.570,00	320,00	1.140,00
Biaya Label	80,00	80,00	-	80,00	80,00
Biaya Kantong Plastik & Karton Box	83,91	83,91	83,91	83,91	83,91
<b>Biaya TK Variabel</b>					
B. TK Penumbukan	315,22	570,00	412,50	300,00	1.365,00
B. TK Pemanggang & Pencetakan	1.189,72	2.135,80	1.525,57	1.144,18	5.186,93
<b>Total Biaya Variabel</b>	<b>5.378,62</b>	<b>9.441,08</b>	<b>8.133,96</b>	<b>5.281,46</b>	<b>23.069,38</b>
<b>BOP Tetap</b>					
B. Penyusutan Bangunan I	23,64	42,75	30,94	22,50	102,38
B. Penyusutan Peralatan	44,99	80,77	57,69	43,27	196,16
B. Peny. Mesin & Kendaraan	760,32	1.364,90	975,00	731,20	3.314,80
B. NPWP Usaha	10,89	19,55	13,97	10,48	47,49
B. Sewa Bangunan	227,46	408,33	291,67	218,75	991,67
Pajak Bangunan I	1,44	2,61	1,89	1,37	6,24
Pajak Kendaraan	41,59	74,67	53,33	40,00	181,33
Pinjaman bank BRI (bunga)	149,73	268,80	192,00	144,00	652,80
<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>					
B. Pemeliharaan kendaraan	30,15	54,13	38,67	29,00	131,47
B. Promosi	32,23	57,87	41,33	31,00	140,35
<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>					
B. Gaji Pimpinan	1.559,70	2.800,00	2.000,00	1.500,00	6.800,00
B. Gaji TK Pengadonan	935,82	1.680,00	1.200,00	900,00	4.080,00
B. Gaji TK pengemasan & penjualan	405,52	728,00	520,00	390,00	1.768,00
<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>4.223,48</b>	<b>7.582,38</b>	<b>5.416,49</b>	<b>4.061,57</b>	<b>18.412,69</b>
<b>Total Biaya/ Bungkus</b>	<b>9.602,09</b>	<b>17.023,46</b>	<b>13.550,45</b>	<b>9.343,03</b>	<b>41.482,07</b>



## Lampiran 29. (lanjutan)

Tabel 5. Biaya Produksi Kue Sapik Putih Pisang

	Plastik 14x21cm	Plastik 14x27cm	Mika 3A	Mika 1A
<b>Biaya Variabel</b>				
Biaya Bahan Baku	2.115,44	4.234,83	2.033,15	9.241,25
<b>BOP Variabel</b>				
Biaya Bahan Penolong	427,91	855,06	410,71	1.872,89
Biaya Listrik Bangunan I	16,77	33,60	16,00	73,33
Biaya Listrik Bangunan II	53,44	106,56	51,56	234,88
Biaya Bahan Bakar (Gas)	450,89	899,00	435,00	1.981,67
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	342,05	682,00	330,00	1.503,33
Biaya Komunikasi	63,44	126,48	61,20	278,80
Biaya Kemasan	213,00	267,00	320,00	1.140,00
Biaya Label	80,00	80,00	80,00	80,00
Biaya Kantong Plastik & Karton Box	83,91	83,91	83,91	83,91
<b>Biaya TK Variabel</b>				
B.TK Penumbukan	314,38	630,00	300,00	1.375,00
B.TK Pemanggangan & Pencetakan	1.185,97	2.364,63	1.144,18	5.212,36
<b>Total Biaya Variabel</b>	<b>5.347,20</b>	<b>10.363,07</b>	<b>5.265,71</b>	<b>23.077,42</b>
<b>BOP Tetap</b>				
B. Penyusutan Bangunan I	23,58	47,25	22,50	103,13
B. Penyusutan Peralatan	44,85	89,43	43,27	197,12
B. Peny. Mesin & Kendaraan	757,93	1.511,20	731,20	3.331,00
B. NPWP Usaha	10,86	21,65	10,48	47,72
B. Sewa Bangunan	226,74	452,08	218,75	996,53
Pajak Bangunan I	1,44	2,88	1,37	6,29
Pajak Kendaraan	41,46	82,67	40,00	182,22
Pinjaman bank BRI (bunga)	149,26	297,60	144,00	656,00
<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>				
B. Pemeliharaan kendaraan	30,06	59,93	29,00	132,11
B. Promosi	32,13	64,07	31,00	141,22
<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>				
B. Gaji Pimpinan	1.554,79	3.100,00	1.500,00	6.833,33
B. Gaji TK Pengadonan	932,88	1.860,00	900,00	4.100,00
B. Gaji TK pengemasan & penjualan	404,25	806,00	390,00	1.176,67
<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>4.210,23</b>	<b>8.394,76</b>	<b>4.061,57</b>	<b>17.903,34</b>
<b>Total Biaya/ Bungkus</b>	<b>9.557,42</b>	<b>18.757,83</b>	<b>9.327,28</b>	<b>40.980,76</b>

Lampiran 29. (lanjutan)

Tabel 6. Biaya Produksi Kue Sapik Coklat, Labu dan Jagung

	Coklat (Kemasan Plastik 14 x 27 cm)	Labu (Kemasan Plastik 14 x 27 cm)	Jagung (Kemasan Plastik 14 x 21 cm)
<b>Biaya Variabel</b>			
Biaya Bahan Baku	1.367,81	1.360,67	1.133,73
<b>BOP Variabel</b>			
Biaya Bahan Penolong	526,97	542,90	452,41
Biaya Listrik Bangunan I	-	-	-
Biaya Listrik Bangunan II	56,68	55,78	46,48
Biaya Bahan Bakar (Gas)	473,16	470,61	392,16
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	358,95	357,02	297,50
Biaya Komunikasi	66,57	66,21	55,17
Biaya Kemasan	267,00	267,00	267,00
Biaya Label	175,00	175,00	-
Biaya Kantong Plastik & Karton Box	83,91	83,91	83,91
<b>Biaya TK Variabel</b>			
B. TK Penumbukan	-	-	-
B. TK Pemangangan & Pencetakan	1.244,54	1.237,85	1.031,49
<b>Total Biaya Variabel</b>	<b>4.620,59</b>	<b>4.616,95</b>	<b>3.759,85</b>
<b>Biaya Tetap</b>			
<b>BOP Tetap</b>			
B. Penyusutan Bangunan I	-	-	-
B. Penyusutan Peralatan	47,07	46,81	39,01
B. Peny. Mesin & Kendaraan	795,36	791,08	659,20
B. NPWP Usaha	11,39	11,33	9,44
B. Sewa Bangunan	237,94	236,66	197,21
Pajak Bangunan I	-	-	-
Pajak Kendaraan	43,51	43,27	36,06
Pinjaman bank BRI (bunga)	156,63	155,79	129,82
<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>			
B. Pemeliharaan kendaraan	31,54	31,37	26,14
B. Promosi	33,72	33,54	27,95
<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>			
B. Gaji Pimpinan	1.631,58	1.622,81	1.352,27
B. Gaji TK Pengadonan	978,95	973,68	811,36
B. Gaji TK pengemasan & penjualan	424,21	421,93	351,59
<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>4.391,90</b>	<b>4.368,27</b>	<b>3.640,05</b>
<b>Total Biaya/ Bungkus</b>	<b>9.012,49</b>	<b>8.985,22</b>	<b>7.399,90</b>



Lampiran 30. Laporan L/R untuk setiap produk Usaha Kue Sapik Asadori.

Tabel 1. Laporan L/R Kue Sapik Hitam Original

	Plastik 14x21cm (Rp)	Plastik 14x27cm (Rp)	Box (Rp)	Mika 3A (Rp)	Mika 1A (Rp)	Total (Rp)
<b>Pendapatan Penjualan</b>	5.833.240,00	900.000,00	180.000,00	250.998,00	420.003,00	7.584.241,00
<b>Biaya Variabel</b>						
Biaya Bahan Baku	937.128,58	144.631,35	29.026,65	40.236,90	67.595,04	1.218.618,52
<b>BOP Variabel</b>						
Biaya Bahan Penolong	157.758,52	24.357,60	4.897,50	6.771,60	11.378,88	205.164,10
Biaya Listrik Bangunan I	8.503,88	1.312,65	264,00	365,64	612,00	11.058,17
Biaya Listrik Bangunan II	27.123,06	4.189,05	842,10	1.163,36	1.959,30	35.276,87
Biaya Bahan Bakar (Gas)	228.836,70	35.343,90	7.105,05	9.815,30	16.530,03	297.630,98
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	173.601,64	26.812,35	5.389,95	7.446,12	12.539,97	225.790,03
Biaya Komunikasi	32.193,26	4.972,50	999,60	1.380,94	2.325,60	41.871,90
Biaya Kemasan	106.926,00	12.015,00	23.550,00	7.040,00	10.260,00	159.791,00
Biaya Label	40.160,00	3.600,00	-	1.760,00	720,00	46.240,00
Biaya Kantong Plastik & Karton Box	52.120,48	3.775,54	1.258,58	1.845,92	755,15	59.755,67
<b>Biaya TK Variabel</b>						
B.TK Penumbukan	159.475,36	24.609,60	4.950,00	6.853,88	11.475,00	207.363,84
B.TK Pemangangan & Pencetakan	601.903,02	92.964,15	18.688,20	25.817,22	43.478,73	782.851,32
<b>Total Biaya Variabel</b>	2.525.730,50	378.583,69	96.971,63	110.496,88	179.629,70	3.291.412,40
<b>Margin Kontribusi</b>	3.307.509,50	521.416,31	83.028,37	140.501,12	240.373,30	4.292.828,60
<b>Biaya Tetap</b>						
<b>BOP Tetap</b>						
B. Penyusutan Bangunan I	11.962,66	1.845,90	371,25	514,14	860,67	15.554,62
B. Penyusutan Peralatan	22.760,68	3.515,85	706,80	976,36	1.644,30	29.603,99
B. Penyus. Mesin & Kendaraan	384.662,05	59.411,25	11.943,00	16.499,15	27.786,00	500.301,46
B. NPWP Usaha	5.511,96	850,95	171,15	236,28	398,07	7.168,41
B. Sewa Bangunan	115.073,46	17.773,65	3.572,85	4.935,92	8.312,49	149.668,37
Pajak Bangunan I	727,90	112,50	22,65	31,24	52,47	946,76
Pajak Kendaraan	21.043,84	3.249,90	653,40	902,66	1.520,01	27.369,81
Pinjaman bank BRI (kredit)	75.752,58	11.700,00	2.352,00	3.249,23	5.472,00	98.525,81
<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>	-	-	-	-	-	-
B. Pemeliharaan kendaraan	15.255,78	2.356,20	473,70	654,28	1.101,96	19.841,92
B. Promosi	16.309,98	2.518,65	506,40	699,38	1.178,01	21.212,42
<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>	-	-	-	-	-	-
B. Gaji Pimpinan	789.088,78	121.874,85	24.499,95	33.846,12	56.999,97	1.026.309,67
B. Gaji TK Pengadonan	473.451,26	73.125,00	14.700,00	20.307,76	34.200,00	615.784,02
B. Gaji TK pengemasan & penjualan	205.162,38	31.687,65	6.370,05	8.800,00	14.820,03	266.840,11
<b>Total Biaya Tetap</b>	2.136.763,31	330.022,35	66.343,20	91.652,52	154.345,98	2.779.127,37
<b>Laba Bersih</b>	<b>1.170.746,19</b>	<b>191.393,96</b>	<b>16.685,17</b>	<b>48.848,60</b>	<b>86.027,32</b>	<b>1.513.701,23</b>
% Keuntungan	20%	21%	9%	19%	20%	20%



Lampiran 30. (lanjutan).

Tabel 2. Laporan L/R Kue Sapik Hitam Kacang

	Plastik 14x21cm (Rp)	Plastik 14x27cm (Rp)	Box (Rp)	Mika 3A (Rp)	Total (Rp)
<b>Pendapatan Penjualan</b>	5.668.218,00	303.000,00	180.000,00	132.000,00	6.283.218,00
<b>Biaya Variabel</b>					
Biaya Bahan Baku	910.695,96	48.531,00	29.026,65	21.312,96	1.009.566,57
<b>BOP Variabel</b>					-
Biaya Bahan Penolong	260.345,34	13.894,20	8.299,50	6.079,32	288.618,36
Biaya Listrik Bangunan I	8.266,86	442,50	264,00	192,00	9.165,36
Biaya Listrik Bangunan II	26.360,64	1.401,75	842,10	618,72	29.223,21
Biaya Bahan Bakar (Gas)	222.398,46	11.826,60	7.105,05	5.220,00	246.550,11
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	168.719,76	8.971,95	5.389,95	3.960,00	187.041,66
Biaya Komunikasi	31.288,68	1.663,95	999,60	734,40	34.686,63
Biaya Kemasan	103.518,00	4.005,00	23.550,00	3.840,00	134.913,00
Biaya Label	38.880,00	1.200,00	-	960,00	41.040,00
Biaya Kantong Plastik & Karton Box	40.778,00	1.258,58	1.258,58	1.006,86	44.302,02
<b>Biaya TK Variabel</b>					
B. TK Penumbukan	154.995,12	8.296,95	4.950,00	3.600,00	171.842,07
B. TK Pemanggangan & Pencetakan	584.978,76	31.107,30	18.688,20	13.730,16	648.504,42
<b>Total Biaya Variabel</b>	2.551.225,58	132.599,78	100.373,63	61.254,42	2.845.453,41
<b>Margin Kontribusi</b>	3.116.992,42	170.400,22	79.626,37	70.745,58	3.437.764,59
<b>Biaya Tetap</b>					
<b>BOP Tetap</b>					
B. Penyusutan Bangunan I	11.625,12	622,20	371,25	270,00	12.888,57
B. Penyusutan Peralatan	22.122,72	1.176,45	706,80	519,24	24.525,21
B. Peny. Mesin & Kendaraan	373.844,35	19.879,69	11.943,00	8.775,00	414.442,04
B. NPWP Usaha	5.355,72	284,85	171,15	125,76	5.937,48
B. Sewa Bangunan	111.838,32	5.947,20	3.572,85	2.625,00	123.983,37
Pajak Bangunan I	709,56	37,95	22,65	16,44	786,60
Pajak Kendaraan	20.450,88	1.087,50	653,40	480,00	22.671,78
Pinjaman bank BRI (kredit)	73.622,31	3.915,00	2.352,00	1.728,00	81.617,31
<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>					-
B. Pemeliharaan kendaraan	14.827,86	788,40	473,70	348,00	16.437,96
B. Promosi	15.848,46	842,85	506,40	372,00	17.569,71
<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>	-	-	-	-	-
B. Gaji Pimpinan	766.898,28	40.781,25	24.499,95	18.000,00	850.179,48
B. Gaji TK Pengadonan	460.139,94	24.468,75	14.700,00	10.800,00	510.108,69
B. Gaji TK pengemasan & penjualan	199.396,08	10.603,20	6.370,05	4.680,00	221.049,33
<b>Total Biaya Tetap</b>	2.076.679,61	110.435,29	66.343,20	48.739,44	2.302.197,53
<b>Laba Bersih</b>	1.040.312,81	59.964,93	13.283,17	22.006,14	1.135.567,06
<b>% Keuntungan</b>	18%	20%	7%	17%	18%

Lampiran 30. (lanjutan).

Tabel 3. Laporan L/R Kue Sapik Putih Original

	Plastik 14x21 cm (Rp)	Plastik 14x27 cm (Rp)	Mika 1A (Rp)	Total (Rp)
<b>Pendapatan Penjualan</b>	3.696.000,00	289.002,00	100.000,00	4.085.002,00
<b>Biaya Variabel</b>				
Biaya Bahan Baku	679.836,80	53.164,72	18.400,72	751.402,24
<b>BOP Variabel</b>				
Biaya Bahan Penolong	99.920,00	7.832,30	2.702,38	110.454,68
Biaya Listrik Bangunan I	5.388,80	421,82	146,00	5.956,62
Biaya Listrik Bangunan II	17.174,40	1.347,36	464,04	18.985,80
Biaya Bahan Bakar (Gas)	144.908,80	11.368,00	3.915,00	160.191,80
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	109.929,60	8.624,00	2.970,00	121.523,60
Biaya Komunikasi	20.387,20	1.599,36	550,80	22.537,36
Biaya Kemasan	68.160,00	3.738,00	2.280,00	74.178,00
Biaya Label	25.600,00	1.120,00	160,00	26.880,00
Biaya Kantong Plastik & Karton Box	26.849,71	1.174,67	167,81	28.192,19
<b>Biaya TK Variabel</b>				-
B.TK Penumbukan	101.046,40	7.910,00	2.737,50	111.693,90
B.TK Pemanggangan & Pencetakan	381.148,80	29.901,20	10.297,58	421.347,58
<b>Total Biaya Variabel</b>	1.680.350,51	128.201,43	44.791,83	1.853.343,77
<b>Margin Kontribusi</b>	2.015.649,49	160.800,57	55.208,17	2.231.658,23
<b>Biaya Tetap</b>				-
<b>BOP Tetap</b>				-
B. Penyusutan Bangunan I	7.577,60	593,32	205,32	8.376,24
B. Penyusutan Peralatan	14.416,00	1.130,78	389,44	15.936,22
B. Peny. Mesin & Kendaraan	243.583,49	19.109,07	6.581,00	269.273,56
B. NPWP Usaha	3.488,00	273,70	94,28	3.855,98
B. Sewa Bangunan	72.870,40	5.716,62	1.968,76	80.555,78
Pajak Bangunan I	460,80	36,12	12,52	509,44
Pajak Kendaraan	13.324,80	1.045,38	360,00	14.730,18
Pinjaman bank BRI (kredit)	47.969,52	3.763,20	1.296,00	53.028,72
<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>				
B. Pemeliharaan kendaraan	9.660,80	757,82	261,00	10.679,62
B. Promosi	10.326,40	810,18	279,00	11.415,58
<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>				-
B. Gaji Pimpinan	499.683,20	39.200,00	13.500,00	552.383,20
B. Gaji TK Pengadonan	299.808,00	23.520,00	8.100,00	331.428,00
B. Gaji TK pengemasan & penjualan	129.916,80	10.192,00	3.510,00	143.618,80
<b>Total Biaya Tetap</b>	1.353.085,82	106.148,19	36.557,32	1.495.791,32
<b>Laba Bersih</b>	662.563,67	54.652,38	18.650,85	735.866,91
% Keuntungan	18%	19%	19%	18%



Lampiran 30. (lanjutan).

Tabel 4. Laporan L/R Kue Sapik Putih Durian

	Plastik 14x21cm (Rp)	Plastik 14x27cm (Rp)	Box (Rp)	Mika 3A (Rp)	Mika 1A (Rp)	Total (Rp)
<b>Pendapatan Penjualan</b>	3.805.890,00	145.999,00	15.000,00	132.000,00	100.000,00	4.198.889,00
<b>Biaya Variabel</b>						
Biaya Bahan Baku	700.065,30	26.821,34	2.773,44	24.397,80	18.449,80	772.507,68
<b>BOP Variabel</b>						
Biaya Bahan Penolong	147.133,80	5.627,09	576,19	5.117,52	3.873,32	162.327,92
Biaya Listrik Bangunan I	5.547,30	212,80	22,00	192,00	145,60	6.119,70
Biaya Listrik Bangunan II	17.691,30	673,68	68,75	618,72	467,48	19.519,93
Biaya Bahan Bakar (Gas)	149.262,30	5.684,00	580,00	5.220,00	3.944,00	164.690,30
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	113.232,90	4.312,00	440,00	3.960,00	2.992,00	124.936,90
Biaya Komunikasi	21.001,20	799,68	81,60	734,40	554,88	23.171,76
Biaya Kemasan	70.290,00	1.869,00	1.570,00	3.840,00	2.280,00	79.849,00
Biaya Label	26.400,00	560,00	-	960,00	160,00	28.080,00
Biaya Kantong Plastik & Karton Box	27.688,76	587,34	83,91	1.006,86	167,81	29.534,68
<b>Biaya TK Variabel</b>						
B.TK Penumbukan	104.022,60	3.990,00	412,50	3.600,00	2.730,00	114.755,10
B.TK Pemangangan & Pencetakan	392.607,60	14.950,60	1.525,57	13.730,16	10.373,86	433.187,79
<b>Total Biaya Variabel</b>	1.774.943,06	66.087,53	8.133,96	63.377,46	46.138,75	1.958.680,76
<b>Margin Kontribusi</b>	2.030.946,94	79.911,47	6.866,04	68.622,54	53.861,25	2.240.208,24
<b>Biaya Tetap</b>						-
<b>BOP Tetap</b>						-
B. Penyusutan Bangunan I	7.801,20	299,25	30,94	270,00	204,76	8.606,15
B. Penyusutan Peralatan	14.846,70	565,39	57,69	519,24	392,32	16.381,34
B. Peny. Mesin & Kendaraan	250.904,42	9.554,30	975,00	8.774,40	6.629,60	276.837,72
B. NPWP Usaha	3.593,70	136,85	13,97	125,76	94,98	3.965,26
B. Sewa Bangunan	75.061,80	2.858,31	291,67	2.625,00	1.983,34	82.820,12
Pajak Bangunan I	475,20	18,27	1,89	16,44	12,48	524,28
Pajak Kendaraan	13.724,70	522,69	53,33	480,00	362,66	15.143,38
Pinjaman bank BRI (kredit)	49.411,34	1.881,60	192,00	1.728,00	1.305,60	54.518,54
<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>						
B. Pemeliharaan kendaraan	9.949,50	378,91	38,67	348,00	262,94	10.978,02
B. Promosi	10.635,90	405,09	41,33	372,00	280,70	11.735,02
<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>						
B. Gaji Pimpinan	514.701,00	19.600,00	2.000,00	18.000,00	13.600,00	567.901,00
B. Gaji TK Pengadonan	308.820,60	11.760,00	1.200,00	10.800,00	8.160,00	340.740,60
B. Gaji TK pengemasan & penjualan	133.821,60	5.096,00	520,00	4.680,00	3.536,00	147.653,60
<b>Total Biaya Tetap</b>	1.393.747,66	53.076,66	5.416,49	48.738,84	36.825,38	1.537.805,03
<b>Laba Bersih</b>	637.199,28	26.834,81	1.449,55	19.883,70	17.035,87	702.403,21
% Keuntungan	17%	18%	10%	15%	17%	17%



Lampiran 30. (lanjutan).

Tabel 5. Laporan L/R Kue Sapik Putih Pisang

	Plastik 14x21cm (Rp)	Plastik 14x27cm (Rp)	Mika 3A (Rp)	Mika 1A (Rp)	Total (Rp)
<b>Pendapatan Penjualan</b>	3.128.000,00	46.000,00	143.000,00	100.000,00	3.417.000,00
<b>Biaya Variabel</b>					
Biaya Bahan Baku	575.399,68	8.469,66	26.430,95	18.482,50	628.782,79
<b>BOP Variabel</b>					
Biaya Bahan Penolong	116.391,52	1.710,12	5.339,23	3.745,78	127.186,65
Biaya Listrik Bangunan I	4.561,44	67,20	208,00	146,66	4.983,30
Biaya Listrik Bangunan II	14.535,68	213,12	670,28	469,76	15.888,84
Biaya Bahan Bakar (Gas)	122.642,08	1.798,00	5.655,00	3.963,34	134.058,42
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	93.037,60	1.364,00	4.290,00	3.006,66	101.698,26
Biaya Komunikasi	17.255,68	252,96	795,60	557,60	18.861,84
Biaya Kemasan	57.936,00	534,00	4.160,00	2.280,00	64.910,00
Biaya Label	21.760,00	160,00	1.040,00	160,00	23.120,00
Biaya Kantong Plastik & Karton Box	22.822,25	167,81	1.090,77	167,81	24.248,64
<b>Biaya TK Variabel</b>					
B. TK Penumbukan	85.511,36	1.260,00	3.900,00	2.750,00	93.421,36
B. TK Pemanggang & Pencetakan	322.583,84	4.729,26	14.874,34	10.424,72	352.612,16
<b>Total Biaya Variabel</b>	1.454.437,13	20.726,13	68.454,17	46.154,83	1.589.772,26
<b>Margin Kontribusi</b>	1.673.562,87	25.273,87	74.545,83	53.845,17	1.827.227,74
<b>Biaya Tetap</b>					
<b>BOP Tetap</b>					
B. Penyusutan Bangunan I	6.413,76	94,50	292,50	206,26	7.007,02
B. Penyusutan Peralatan	12.199,20	178,86	562,51	394,24	13.334,81
B. Peny. Mesin & Kendaraan	206.156,13	3.022,40	9.505,60	6.662,00	225.346,13
B. NPWP Usaha	2.953,92	43,30	136,24	95,44	3.228,90
B. Sewa Bangunan	61.673,28	904,16	2.843,75	1.993,06	67.414,25
Pajak Bangunan I	391,68	5,76	17,81	12,58	427,83
Pajak Kendaraan	11.277,12	165,34	520,00	364,44	12.326,90
Pinjaman bank BRI (kredit)	40.598,79	595,20	1.872,00	1.312,00	44.377,99
<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>					
B. Pemeliharaan kendaraan	8.176,32	119,86	377,00	264,22	8.937,40
B. Promosi	8.739,36	128,14	403,00	282,44	9.552,94
<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>					
B. Gaji Pimpinan	422.902,88	6.200,00	19.500,00	13.666,66	462.269,54
B. Gaji TK Pengadonan	253.743,36	3.720,00	11.700,00	8.200,00	277.363,36
B. Gaji TK pengemasan & penjualan	109.956,00	1.612,00	5.070,00	2.353,34	118.991,34
<b>Total Biaya Tetap</b>	1.145.181,80	16.789,52	52.800,41	35.806,68	1.250.578,41
<b>Laba Bersih</b>	528.381,07	8.484,35	21.745,42	18.038,49	576.649,33
% Keuntungan	17%	18%	15%	18%	17%

Lampiran 30. (lanjutan).

Tabel 6. Laporan L/R Kue Sapik Putih Coklat, Labu dan Jagung.

	Coklat (Rp) Plastik 14 x 27cm	Labu (Rp) Plastik 14 x 27 cm	Jagung (Rp) Plastik 14 x 21 cm
<b>Pendapatan Penjualan</b>	2.931.066,00	3.300.000,00	1.520.000,00
<b>Biaya Variabel</b>			
Biaya Bahan Baku	332.377,83	374.184,25	172.326,96
<b>BOP Variabel</b>			
Biaya Bahan Penolong	128.053,71	149.297,50	68.766,32
Biaya Listrik Bangunan I	-	-	-
Biaya Listrik Bangunan II	13.773,24	15.339,50	7.064,96
Biaya Bahan Bakar (Gas)	114.977,88	129.417,75	59.608,32
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	87.224,85	98.180,50	45.220,00
Biaya Komunikasi	16.176,51	18.207,75	8.385,84
Biaya Kemasan	64.881,00	73.425,00	40.584,00
Biaya Label	42.525,00	48.125,00	-
Biaya Kantong Plastik & Karton Box	20.390,13	23.075,25	12.754,32
<b>Biaya TK Variabel</b>			
B.TK Penumbukan	-	-	-
B.TK Pemanggang & Pencetakan	302.423,22	340.408,75	156.786,48
<b>Total Biaya Variabel</b>	1.122.803,37	1.269.661,25	571.497,20
<b>Margin Kontribusi</b>	1.808.262,63	2.030.338,75	948.502,80
<b>Biaya Tetap</b>			
<b>BOP Tetap</b>			
B. Penyusutan Bangunan I	-	-	-
B. Penyusutan Peralatan	11.438,01	12.872,75	5.929,52
B. Peny. Mesin & Kendaraan	193.271,57	217.547,06	100.198,23
B. NPWP Usaha	2.767,77	3.115,75	1.434,88
B. Sewa Bangunan	57.819,42	65.081,50	29.975,92
Pajak Bangunan I	-	-	-
Pajak Kendaraan	10.572,93	11.899,25	5.481,12
Pinjaman bank BRI (kredit)	38.061,47	42.842,11	19.732,36
<b>Biaya Pemasaran Tetap</b>	-	-	-
B. Pemeliharaan kendaraan	7.664,22	8.626,75	3.973,28
B. Promosi	8.193,96	9.223,50	4.248,40
<b>Biaya Administrasi dan Umum</b>	-	-	-
B. Gaji Pimpinan	396.473,94	446.272,75	205.545,04
B. Gaji TK Pengadonan	237.884,85	267.762,00	123.326,72
B. Gaji TK pengemasan & penjualan	103.083,03	116.030,75	53.441,68
<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>1.067.231,18</b>	<b>1.201.274,16</b>	<b>553.287,15</b>
Laba Bersih	741.031,45	829.064,59	395.215,65
% Keuntungan	25%	25%	26%



Lampiran 31. Dokumentasi Proses Produksi Usaha Kue Sapik Asadori.



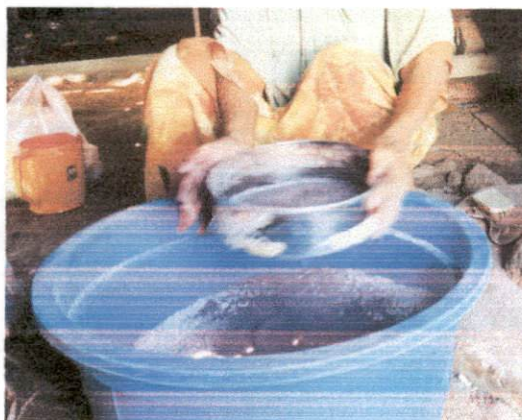
a. Perendaman beras ketan



b. Pengeringan Beras Ketan



c. Penumbukan Beras Ketan



d. Pengayakan tepung



e. Pengadonan



f. Pemanggang dan Pencetakan